elgourmet.com

ISSN 1668-8988

OPINIÓN
ELISABETH CHECA
Y PATRICIO TAPIA

REPORTAJE
GONZALO BONADEO,
DEPORTE Y BUENA MESA

BEBER
LOS NUEVOS VINOS
DE CAFAYATE

NOV 2008
45

CAPITAL FEDERAL Y GBA $ 10.90
REC. INT. $ 0.30

DONATO EN ITALIA
UN PASEO POR
SU TIERRA NATAL

VIDA SANA
MARISCOS,
NUTRICIÓN Y SABOR

MENÚ DE PASOS
PARA DEGUSTAR
DE PRINCIPIO A FIN

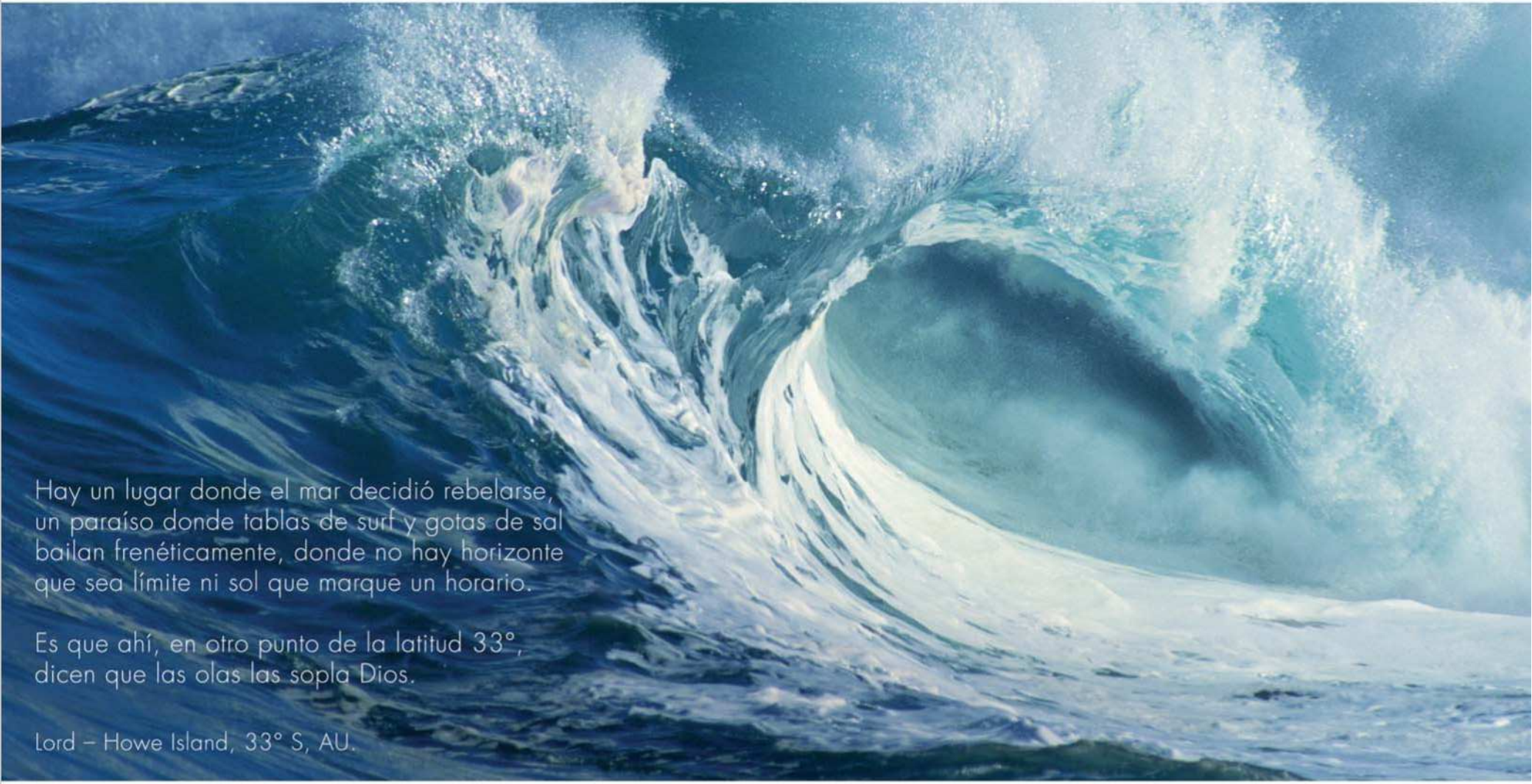
25
recetas
coleccionables

Frutos de mar

por Ramiro Rodríguez Pardo

LATITUD 33

Muchos lugares en el mundo. Sólo algunos especiales.



En una franja única y particular del mundo, en la latitud 33°, ahí donde la tierra late diferente, todo se vuelve especial.
Y es ahí, al pie de la Cordillera de los Andes, donde nacen nuestros vinos.

Beber con moderación. Prohibida su venta a menores de 18 años.

#45 elgourmet.com

5 EDITORIAL

8 EL GOURMET NOTICIAS

18 LA COLUMNA DE ELISABETH CHECA

20 REVIEWS. TINTO BISTRÓ, LAS BALSAS

24 MARISCOS ILUSTRADO

40 VIDA SANA

88 REFLEXIONES DE PATRICIO TAPIA

90 GUIA DE VINOS

92 AROMAS Y SABORES EN URUGUAY

102 HORA GOLOSA

104 GANADOR DEL DESAFÍO GOURMET

106 BACKSTAGE

108 CARTAS DE LECTORES

110 VIDRIERA

112 EL CLUB DEL BUEN BEBER

114 PROGRAMACIÓN

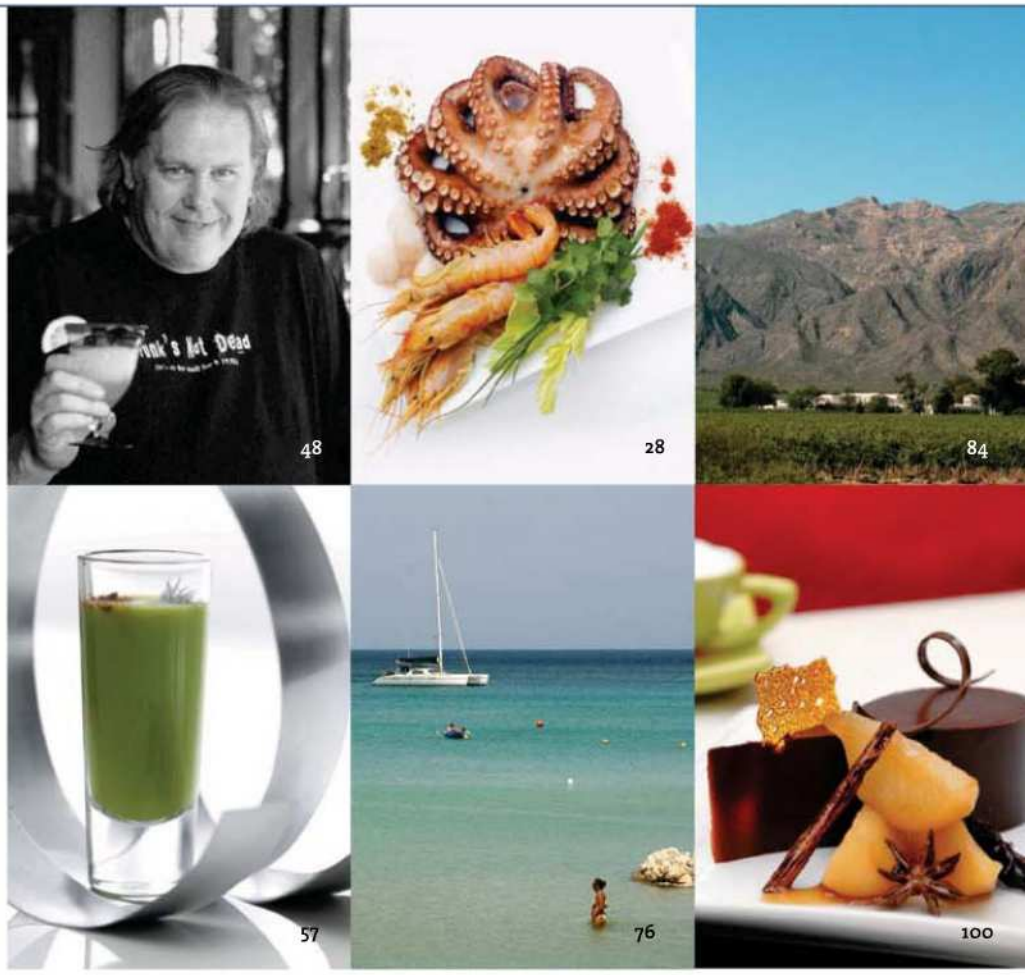


Foto de Eduardo Torres
Producción de Liliana Cameroni
Agradecimientos: Regente S.A.,
Fairs Hotel. www.ferirspark.com.ar

CONTENIDOS

28 **producto del mes**
El chef Ramiro Rodríguez Pardo cocina platos clásicos con frutos de mar.

42 **herramientas**
Todos los utensilios necesarios para manipular, cocinar y servir lo mejor del mar.

48 **reportaje**
En un mano a mano jugoso, Gonzalo Bonadeo comparte sus anécdotas deportivas y su gustos culinarios.

57 **impacto y sorpresa**
Un menú de pasos que crea misterio a cada plato, para degustar de principio a fin.

76 **Donato en Italia**
El chef visita Il Salento, el taco de la bota italiana y relata su viaje gourmet, pleno de sabores, aromas y paisajes.

84 **vinos de Cafayate**
La ruta del vino de los Valles Calchaquíes, un placer para los amantes del buen beber.

elgourmet.com

LA REVISTA ELGOURMET.COM Y SUS CONTENIDOS SON PROPIEDAD DE GRUPO Q S.A. PRAMER S.C.A. ES EL TITULAR DE LA MARCA ELGOURMET.COM. AMANTE DEL BUEN VIVIR CON LICENCIA DE USO OTORGADA A GRUPO Q S.A.

PUBLISHERS | LUCAS JINKIS + DIEGO ALLAMI

EDITORA | Laura Litvin
DISEÑO + ARTE | Verónica M. Carman | Sebastián Delucchi | Florencia Ortells
GERENTE GENERAL | Diego Waciarz
EJECUTIVOS DE CUENTAS | Sebastián Rolando, Pablo Barone
COORDINACIÓN COMERCIAL | Manuela Binotti
GERENTE DE COORDINACIÓN | Romina Rúa Lafauci
COORDINACIÓN EDITORIAL | Valeria Mollo

COLABORADORES
REDACCIÓN | Guadalupe Henestrosa, Maco Lucioni, Elisabeth Checa, Patricio Tapia Verónica Ocvirk, Marta Salinas, Julieta Casini
FOTÓGRAFOS | Eduardo Torres, Gustavo Herrero, Luis Sens, Francisco Ramos Mejía
PRODUCTORES | Liliana Cameroni, Marcela Sorondo
ILUSTRADORES | Juan Deleau, Damián Zain, Alma Larroca
CORRECCIÓN | Nicolás Bal
COCINEROS | Ramiro Rodríguez Pardo, Donato De Santis, Alejandro Digilio, Facundo Eguía
RETOCADOR | Manrique Fernández Buente

REDACCIÓN | Bartolomé Cruz 1528. Tel.: 4718-9400
SUSCRIPCIONES | 5520-0031, lunes a viernes de 9 a 12. suscripciones@grupoq.com.ar
PUBLICIDAD | comercial@grupoq.com.ar

GRUPO Q S.A. | Bartolomé Cruz 1528, Buenos Aires, Argentina. Tel.: 4718-9400 y rotativas
DIRECTORES | Lucas Jinkis + Diego Allami
Asesoramiento jurídico: Estudio Rinaldi & Asoc.
Asesoramiento contable: Estudio Rabinovich & Asoc.

PRAMER S.C.A. | Bonpland 1745. Tel.: 4778-5300
CEO | Alejandro Harrison
DIRECTORA DE CONTENIDOS | Lucía Suárez
PRODUCTORA GENERAL ELGOURMET.COM | María Marta Massara
DIRECTORA COMERCIAL | Elizabeth James
COORDINADOR DE PUBLICIDAD NACIONAL | Alejandro Capalozza Bargués
COORDINADOR DE VENTAS INTERNACIONALES | Santiago Cosentino

DISTRIBUCIÓN EN CAPITAL Y GBA | Vaccaro Sánchez & Asoc., Moreno 794, Piso 9
DISTRIBUCIÓN EN INTERIOR | Distribuidora Austral de Public. S.A. Tel.: 4301-0701
IMPRESIÓN | AGR Artes Gráficas Rioplatense. Tel.: 4918-5060

REVISTA ELGOURMET.COM COLOMBIA
REDACCIÓN | D'Vinni Cl 39 Sur No. 68C - 33, Bogotá, D.C. Tel.: 2042146

REVISTA ELGOURMET.COM ECUADOR
REDACCIÓN | Editorial Arantí. Ultimas Noticias N3732 y El Comercio. Quito, Ecuador. Tel.: 00593 2 2267 992

REVISTA ELGOURMET.COM MÉXICO
REDACCIÓN | Editorial Sayrols S.A. Mier y Pesado 128, CP 03100, D.F., México. Tel.: 51 47 23 00

REVISTA ELGOURMET.COM URUGUAY
REDACCIÓN | El País S.A. Plaza Cagancha 1162, Piso 1, Montevideo, Uruguay. Tel.: 00598 2 902-3061

REVISTA ELGOURMET.COM VENEZUELA
REDACCIÓN | Only Eventos C.A. Av. La Estancia CCCT Primera Etapa Piso 5 Oficina 520, Chuao. Caracas, Venezuela. Tel.: 9590762. Fax: 9599285

Asociación Argentina de Editores de Revistas

auditado por IVC Instituto Verificador de Circulaciones

carta **vs.** menú de pasos

Por Laura Litvin

Muchos de los grandes restaurantes del mundo, ésos que salen en los primeros puestos de los rankings de las revistas prestigiosas, sirven menús de pasos. Bocados pequeños que llegan a la mesa uno detrás de otro siguiendo un concepto, creados con ingenio, combinando texturas, sabores, aromas, colores y técnicas, para sorprender al comensal a cada plato.

Esto no es nuevo. En realidad, ya hace varios años que estas propuestas vienen ganando terreno en el universo culinario del planeta, incluso antes de la irrupción en escena de la cocina molecular.

La novedad, en todo caso, es que, lentamente, los menús de pasos o degustación empiezan a verse en nuestro país. Si bien todavía no es una tendencia consolidada, ya hay en el horizonte varios restaurantes y chefs que pregonan la maravilla de servir un menú único para vivir una experiencia sensorial completa a la hora de comer.

Y aunque no es posible decir que las cartas tienen su hora señalada, los comensales, ávidos de sensaciones nuevas, propuestas originales y de paladares abiertos, recomiendan, al menos una vez, entregarse a la vivencia.

Ahora bien, los defensores del menú único resaltan sus virtudes. Con fervor, argumentan que así es posible entender la propuesta entera de un chef, su arte, lo que quiere comunicar. Dicen, también, que las pequeñas delicias (hay menús que superan los diez pasos), generan misterio, sorpresa y entusiasmo en el comensal que no sabe qué vendrá después. Y además, al presentarse una tras otra, el cerebro no se acostumbra al sabor de un solo plato, y se ve provocado ante cada nueva propuesta.

Y en ese camino, no se equivocan. Está claro que comer no es sólo un capricho de la panza, sino una respuesta a una estimulación compleja que involucra a todos los sentidos. El cerebro –no el estómago– manda. La ceremonia del banquete empieza mucho antes de sentarse a la mesa.

Sería bastante reduccionista decir que el acto de comer es lo que se percibe en el paladar. Los científicos aseguran que existen unos sensores en la lengua que detectan unos compuestos de sabores básicos: dulce, agrio, salado, amargo, umami. El ser humano tiene unas 10.000 papilas gustativas, pero no todo se produce ahí. Para la percepción del gusto intervienenen también otras cuestiones, como la memoria, la cultura, los preconceptos y, claro, los otros sentidos.

El prestigioso antropólogo sensorial de la Universidad de Niza, Joël Candau, lo explica: "El cerebro es plástico, combina sentidos diferentes y a partir de ahí lleva a cabo una cierta configuración. No comemos. Representamos en la mente el acto de comer". En la alta cocina, los cocineros consagrados ya han tomado nota, convirtiendo a la mesa en un momento multisensorial.

Sólo a modo de ejemplo, vale la pena contar un caso. El chef británico Heston Blumenthal captó la atención de todo el mundo en 2007 cuando preparó un menú audiogustativo: sirvió sus platos junto a un iPod. Entonces, quien degustaba unas ostras podía escuchar el sonido del mar y de las olas. O para quien pedía un helado de panceta, el *track* de audio era el sonido del aceite friendo una tira de carne. Luego, volvió a servirlos, esta vez sin auriculares. Cuando le preguntó a los comensales qué plato resultó ser el más sabroso, la respuesta fue unánime: los que se degustaron con el iPod. La experiencia auditiva influyó en la valoración final, cuando la preparación de los platos era exactamente igual.

Si bien **todavía** no es una **tendencia consolidada**, hay en el horizonte varios **restaurantes** y **chefs** que pregonan la maravilla de **servir un menú único** para vivir una **experiencia sensorial completa** a la hora de **comer**. Y, por supuesto, ya existen **detractores y defensores**.

Por otro lado, están los detractores. O más bien, los precavidos. Dicen que para ofrecer un menú degustación hay que pensar muy bien lo que se hace. Que no es cuestión de servir platos chiquitos con porciones pequeñas de cualquier cosa. Que hay que respetar un concepto a lo largo de todos los pasos, que hay que investigar y que no es para cualquiera. Que son para gente que quiere divertirse con espumas y sensaciones, pero que eso no es comer, porque están lejos de satisfacer el hambre. Y por si faltara alguna aclaración, fulminan: "Que se respete a cada producto tal cual es, sin agregarle ningún aditivo químico".

Así las cosas, la moda ha llegado. Por suerte, la oferta es variada y hay para todos los gustos.

CASA BIANCHI

FAMILIA DE VINOS

Sylvia Bianchi

Raúl Bianchi

Valentín Bianchi

Aurelio Stradella

Enzo Bianchi

Ricardo Stradella Bianchi

Hace 80 años nació Casa Bianchi. Más que una bodega, nuestra casa.

Casa Bianchi es donde todo empezó y donde seguirá. Al igual que nuestra familia, nuestros vinos tienen un lugar especial de encuentro. Ese lugar es Casa Bianchi. Y esto tiene mucho que ver con nuestras costumbres, lo italiano de nuestra familia y nuestro fundador. Un inmigrante que como muchos, venía apenas con un sueño. Un sueño que Don Valentín Bianchi transformó en la misión de nuestra Casa: Hacer vinos de alta calidad con estilos y personalidades diferentes. También inició nuestra familia y nos enseñó a querer y abrazar su sueño como si fuese nuestro. Nos convirtió en verdaderos hacedores de vinos. Aprendimos a respetar con paciencia y rigurosidad cada uno de los pasos a seguir. Y lo más importante, a trabajar con dedicación para que los valores de la familia se mantengan vivos en cada uno de nuestros vinos. Ese es el espíritu de Casa Bianchi. Un lugar que nació de un sueño. Un sueño tan real que cuatro generaciones compartimos y honramos. Un lugar que cuenta una historia de cuidado y amor por las uvas. Porque sabemos que cada una de nuestras uvas es el secreto de una buena cosecha. Y donde logramos combinar lo artesanal y lo actual de la mejor manera, con pasión, con experiencia y con las ganas de seguir cumpliendo nuestros sueños, como lo hicimos durante estos 80 años.

BEBER CON MODERACION. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

puntajes

los puntajes de las recetas son:

G	**Fácil**
G G	**Anímese**
G G G	**Algo complicada**
G G G G	**Difícil**
G G G G G	**Si le sale, sáquele una foto y envíela.**

lanzamientos de Orfila

Bodega Orfila presentó sus nuevas líneas de vinos y un plan integral de inversiones en el mercado nacional. Esta centenaria bodega argentina implementó, desde febrero de 2008, un ambicioso plan de inversiones superior a los $ 7.500.000, concentrado en infraestructura y provisión de materias primas para garantizar un estándar de calidad distintivo, así como en el desarrollo de un nuevo portafolio de productos y la capacitación de recursos humanos. Orfila redefine así un estilo propio en relación con la demanda de calidad e innovación que exige el mercado internacional.

hotel Le Bristol en Buenos Aires

Con un almuerzo exclusivo en el Alvear Palace Hotel, se presentó este afamado hotel por primera vez en la Argentina. Para asistir al evento, viajó especialmente la directora de Ventas y Marketing, Catherine Hodoul-Baudry, que comentó todos los detalles de las últimas innovaciones de Le Bristol. Reconocido como uno de los más tradicionales y elegantes cinco estrellas del mundo, acaba de culminar la completa renovación de su imagen.

Ícono de servicio de lujo, entre las noticias para destacar se incluyen las "Trois étoiles Espoir", otorgadas por la prestigiosa guía roja Michelin a su chef ejecutivo, Eric Frechon, que además, fue distinguido con la "Legion d´honneur" por el presidente francés Nicolás Sarkozy. Entre otros galardones, el hotel ha sido elegido como el mejor Hotel de Europa en la clasificación de "The World Travel Awards".

Entre sus novedosos servicios de alta gama, se destaca su lujoso SPA, su atención vip en el aeropuerto, donde un miembro del *staff* recibe y acompaña al huésped en todo el proceso: desde su descenso del avión hasta su recibimiento en la puerta del hotel sobre "alfombra propia".

La última noticia es que acaba de adquirir el edificio adjunto al tradicional, donde se construirán 26 habitaciones y suites, y un nuevo restaurante. Esto se suma a la oferta única que caracteriza al hotel, en la que ha sobresalido, desde hace años, su jardín de 1.200 metros cuadrados y su piscina climatizada, desde la que se puede observar la Torre Eiffel y la basílica de Sacre Coeur. Habrá que viajar a Francia para vivir esta gran experiencia.

Cocinas diferentes

JOHNSON
AMOBLAMIENTOS

teatro, comida y sentidos

En la oscuridad total, el espectador recorre los principales estilos musicales del planeta. La obra *A ciegas con luz* propone un menú de cinco pasos diseñado por el chef Javier Adalpe en donde el gusto es el actor protagónico. Un espectáculo que combina lo mejor de la música, el teatro y la cocina. Centro Argentino de Teatro Ciego. Pasaje Zelaya 3006, domingos 21.

consumir alcohol en forma responsable

Luego de tres años de añejamiento, Bodega Norton presenta la primera Grappa 100% de Malbec orgánico del mundo, elaborada con orujo de uvas de Luján de Cuyo, Mendoza. Es presentada al mercado en una edición limitada de 2.000 botellas numeradas de la cosecha 2005, de calidad Premium, en una botella única fabricada en Italia y con una graduación alcohólica de 40° C . La Grappa Norton se producirá solamente con añadas especiales, y se conseguirán en vinotecas y restaurantes exclusivos. De esta manera, la bodega rinde homenaje a los inmigrantes y sus tradiciones. Se recomienda beberla a 18° C, sin agregar hielo.
Precio : $ 190 al público.

catering de cocina de autor

Allium Cocina+Sentidos es el proyecto que llevan adelante el chef Juan Pedro Rastellino y la *sommelier* Cecilia Spinetto, su mujer. En su cocina, ambos conjugan sabores, texturas y aromas, creando platos innovadores y sorprendentes, simples, pero elaborados. Juan Pedro estudió en la Escuela The Bue Trainers y es *sommelier* egresado de CAVE. Pasó por Burzako, Thymus y junto a Thierry Pszonka, en Le Biblo. En Francia, trabajó en la *pâtisserie* L' artisan Chocolatier, de Michel Belin, nombrado mejor chocolatero y pastelero de Francia 2001. Hoy lleva adelante su servicio de catering junto a Cecilia, que también es profesional gastronómica recibida en el IAG y *sommelier* egresada de CAVE. Ella trabajó como *sommelier* ejecutiva en el Maat Club Privado Gourmet, durante dos años. Con profesionalismo y carisma, ofrecen un excelente servicio pensado a medida de cada comensal. http://alliumcocina.com/. Tel.: 15 3272-1755.

BODEGA LUIGI BOSCA
FAMILIA ARIZU
FINCA
LA LINDA
waiser.com.ar
Beber con moderación. Prohibida su venta a menores de 18 años.
BONARDA
PÚRPURA PROFUNDO
luigibosca.com.ar

nuevo *champagne* rosé

Norton Cosecha Especial Brut Rosé viene a sumarse a la moda de las burbujas rosadas, antes poco apreciadas, como tampoco eran apreciados los vinos rosé. Con uvas Pinot Noir y Chardonnay, tiene un color vibrante, aromas cítricos, mezclados con frutos rojos y muy buena estructura. Ideal para acompañar una comida desde el principio hasta el fin. Se consigue a $ 32,50.

más pizza gourmet

Almacén de Pizzas de Manolo & Francesca, la cadena de pizzerías, inaugurará sus nuevos locales en Palermo Chico (Salguero 2802 esquina Seguí) y Colegiales (Av. Elcano 3043).
Además, presenta nuevos sabores, con la atenta mirada de su chef asesor, Luciano López Fuente: "de la huerta" con *bocconcinos*; "*mix* de hongos" y "queso de cabra", entre otros.
Entre las últimas novedades, se destaca una nueva inspiración: se trata del "rotolino", una exquisita masa rellena de jamón y morrones, y también de cuatro quesos.
Si todavía no los probó, no se los pierda.

medalla de oro para Amauta

Bodegas El Porvenir de los Andes, con su vino Amauta Cabernet Sauvignon-Merlot 2005, ganó una medalla de oro en el Premio Internacional MUNDUSvini, organizado en el mes de agosto en Alemania.
Es el concurso vitivinícola más importante de ese país y en el cual se presentaron unas 5.300 muestras procedentes de 41 naciones.
El nuevo corte Amauta Cabernet-Merlot 2005 es un bivarietal elaborado con uvas 60% Cabernet Sauvignon y 40% Merlot cosechadas manualmente, proveniente de viñedos propios ubicados a 1.750 msnm, en Cafayate, Salta. Este vino fue añejado entre seis y siete meses en barricas de roble francés y americano, y se presenta al público en una edición de 15.000 botellas a un precio sugerido de $ 50 disponible exclusivamente en vinotecas y *wine stores*.

noches de Perú

El restaurante John Montagu presenta su festival de cocina peruana. Los días 13 y 20 de noviembre a partir de las 20.30, el reconocido chef peruano Marco Espinoza combinará una propuesta de platos tradicionales y autóctonos con cocina fusión propias de cada región de su país. Se podrán degustar delicias como langostinos crocantes de quinoa cubiertos de tres salsas peruanas; seco de cordero con croquetas de yuca y guarnición tradicional; o el famoso ceviche de lenguado con variedad de especialidades clásicas. Para el postre, se servirá el reconocido suspiro limeño. Los platos se acompañarán con vino Álamos Malbec o Chardonnay de la bodega Catena Zapata (una botella cada dos personas), con agua mineral Dasani o gaseosa. Café o té. Como cortesía, John Montagu recibirá a sus invitados con un cóctel preparado con pisco *sour* Viñas de Oro.
Menú: $ 85 - Posadas 1245 1.º nivel - Patio Bullrich.
Reservas al 4815-3100 / 4814-7533.

La felicidad según Novecento: amigos y Quilmes helada en cada rincón del mundo.

NOVECENTO
900
CAFE · RESTAURANT · BAR

NEW YORK
MIAMI
BUENOS AIRES
PUNTA DEL ESTE
CORDOBA

Quilmes
CERVEZA

el sabor del encuentro

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

mix de colores y texturas

Fotos de Gustavo Herrero para Torres Fotografía
Food & Styling: Marcela Sorondo
Producción de Liliana Cameroni

MIXER METÁLICO CON PICADOR Y BATIDOR HR1372
Su gran potencia de 700 W y sus cuchillas de doble acción, que cortan horizontal y verticalmente, permiten lograr preparaciones homogéneas en pocos segundos.
Su gran variedad de accesorios lo convierte en un aliado indispensable. Incluye un picador grande apto para triturar hielo, un picador más pequeño, batidor metálico y vaso graduado con tapa hermética.

frozen multifruta

G

INGREDIENTES

250 g de frutillas
3 cdas de azúcar
1 limón
1 banana
2 naranjas sin piel ni hollejos
1 manzana
• Hielo c/n

PROCEDIMIENTO

Hierva durante 3 minutos las frutillas con el azúcar y el jugo de medio limón. Luego coloque la presentación en el vaso del mixer y procese las frutillas utilizando las cuchillas lisas. Deje enfriar. Corte la banana en rodajas; las naranjas en gajos, y la manzana en trozos; mezcle con el jugo de medio limón. Reserve. Nuevamente en el vaso del mixer, coloque abundante hielo y pique utilizando el picador con las cuchillas dentadas. Luego agregue la fruta cortada y el jugo helado de frutillas. Continúe procesando para lograr una consistencia de trago.

(Para 2)

tarta de atún y verduras

Para la masa

INGREDIENTES

100 g de manteca
200 g de harina
2 cdas de queso rallado
1 yema
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Desmenuce la manteca con la harina, el queso, la sal y la pimienta. Forme un hueco y en el centro coloque la yema, una los ingredientes agregando un poco de agua fría. Forme la masa sin amasar. Deje descansar 15 minutos en la heladera y forre una tartera cuadrada de 22 cm de lado. Pinche la base con un tenedor y hornee hasta que esté apenas dorada.

Para el relleno

INGREDIENTES

4 cdas de mayonesa
150 g de chauchas planas hervidas
1 lata grande de atún
2 tomates

Para la salsa de nuez

INGREDIENTES

150 g de nueces
2 dientes de ajo
2 tajadas de pan lactal, sin corteza
2 cdas de aceite de oliva
1 ramo de hierbas frescas (orégano, perejil, cebollín)
• Leche c/n
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Coloque las nueces y los dientes de ajo en el picador grande del mixer. Procese junto con el pan cortado en trocitos y leche. Agregue el aceite, las hierbas, la sal y la pimienta. Vuelva a procesar hasta formar una crema suave.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Cubra la base de la tarta precocida con mayonesa. Distribuya el atún, las chauchas y los tomates cortados en gajos. Sirva con la salsa de nuez.
(Para 6)

de tapeo en Madrid

del **mar** y de la **tierra**

Por Elisabeth Checa*
Ilustración de Alma Larroca

Triste es la carne cuando es de marisco congelado. Ninguna trémula vieira con su textura inefable puede soportar el *shock* del frío y quedar contenta, vivita y coleando. Nada que ver, queda muerta, acartonada, triste, solitaria y final. Congelada como Walt Disney. En Ushuaia, pedí centolla, unos anunciados canapés del crustáceo para acompañar el champán en un hotel importante. Pregunté, inocente, si era fresca. "¡Noooooooo! –se indignó el mozo–. Está congelada. Es de exportación", se ufanó. Difícil conseguir buenos tapeos marinos en la Argentina, descontando los cornalitos y *calamarettis* fritos de los bares de playa en la Costa. Aunque me asombró la propuesta de los franceses de Café des Arts, en el Malba, donde sirven, en bandejita de vidrio, tapitas de ceviche bien fresco, *gravlax*, etcétera.

Acabo de llegar de Madrid, meca de las tapas. Ninguna sale del freezer. Ni en el bar más modesto ni en las barras más sofisticadas. Tapas modestas o caras, con productos de todas las regiones de España. Ya sea en forma de una anchoa carnosa, boquerones, tortillitas crocantes de camarones, croquetas de lo que venga, manitas de cerdo. Las propuestas para acompañar esa copa de vino o la caña (cerveza en vaso chico), son infinitas, y todo el mundo sigue disfrutando de manduques y escabios.

Pese a la crisis de la que algunos recién están tomando conciencia, los españoles siguen manteniendo su pasión gourmet. La hispánica es una cocina de producto, de materias primas nobles y frescas: las verduras y las carnes de Navarra; los langostinos de Sanlúcar de Barrameda, los mejores del mundo; las ostras gallegas, el jamón ibérico, el cordero lechal, el cochinillo asado en el horno de barro que se come con los ojos, como probé hace sólo unos días en Coque, el mejor de mi vida, con la piel cortante separada de la carne blanca, casi etérea.

Además, los españoles son vanguardistas en cocciones, experimentaciones polémicas y fórmulas contemporáneas. Con Ferrán Adrià a la cabeza de esta revolución, y tantos otros menos conocidos masivamente, como el caso de Andoni Luis Aduriz, sensible propietario del restaurante Mugaritz, cerca de San Sebastián.

Mucho más terrenal, y aquí vuelvo al tema tapas, fue mi reciente descubrimiento: las que Paco Roncero –chef del Casino de Madrid y muy próximo a Ferrán Adrià– sirve en el nuevo NH Paseo del Prado. 34El lugar se llama **Estado Puro.** Allí, instalada bajo los árboles, en la *terrase* frente al museo, la vida es bella. Roncero, tanto como Adrià, experimenta con esferizaciones, espumas, aires y otras técnicas de la llamada gastronomía molecular, para sorprender los sentidos. Y decidió un retorno a los sabores tradicionales de las tapas españolas. Excelente idea, sobre todo en esa espectacular avenida, de bares para turistas con rabas gomosas y sangrías dulzonas *plus boutique* de *souvenir kitsch*.

El chiste de Paco Roncero: los sabores típicos en estado puro, pero no tanto. Por ciertos toques, algunos guiños y por la creativa presentación de las tapas. Por ejemplo: los berberechos al natural con limón se sirven en una lata. ¡Sí! Una lata de conserva abierta, objeto pop al estilo Andy Warhol. No sólo el continente asombra, los berberechos están recubiertos por una especie de gelatina. No se ve, pero la boca lo siente, se mezcla con sus jugos. Sabor indescriptible, textura sorprendente. Hay, también, huevos fritos con chipirones crocantes, espárragos en tempura con salsa *romescu* –esa salsa catalana de oliva tomate y almendras–, patatas al alioli con huevas de arenque. Cada objeto del deseo, se presenta con una forma no habitual. Por ejemplo, los buñuelos de bacalao, fritos y aéreos, literalmente aire envuelto por una crocante masa con sabor a bacalao, se sirven en cucuruchos de papel, como los *fish* & *chips* en Londres. Muchos recipientes semejan un vaso de papel o plástico arrugado de los *fast food,* pero están hechos en otro material: loza, por ejemplo. Hay tapas frías y calientes. Aunque, sin duda, se destaca el bacalao en sopa de aceite de oliva. Roncero es experto en las transformaciones del oliva, hasta tiene un libro publicado sobre el tema.

"En **Madrid**, **meca** de las **tapas**, ninguna sale del **freezer**. Ni en el **bar** más **modesto** ni en el más **sofisticado**. No se pierda las de **Paco Roncero**, son geniales"

Estuve por primera vez en Estado Puro un mediodía después de una visita a la Caixa Forum, ese alucinante espacio cultural con un jardín vertical que cambia de colores según la época del año, a pocas cuadras de allí. Volví *chez* Roncero una y otra vez, no me quedaron tapas sin probar. Me taparon, las tapé. Siempre con un rosado de Navarra por copas, combinación perfecta, o un tinto joven del Priorato. No tuve que vender el alma, hay tapas (croquetas), a partir de 1,25 euros. Una delicia.

* Periodista especializada y conductora de *El Club del Buen Beber*. Viernes y domingos a las 21.30, en la señal *elgourmet.com*

Tinto Bistró, alta cocina en Bariloche

Por Laura Litvin – Fotos de Francisco Ramos Mejía

Cuando se traspasan las puertas de Tinto Bistró, el restaurante ubicado en el Hotel Panamericano Bariloche, el bullicio de la calle queda atrás. Adentro, las luces tenues generan un clima cálido y la ambientación, retro-moderna remite en su conjunto al *glamour* de los años cincuenta. Casi parece que, de pronto, aparecerá una mujer con guantes largos, fumando en boquilla, para tomar un trago en la barra.

El salón tiene ambientes definidos: un living que invita a sentarse, con cómodos sillones y lámpara de pie. A un costado, la inmensa y transparente cava, territorio de uno de los integrantes del trío propietario, Damián Mondino, alias "Termi", que aloja en su interior 180 etiquetas de los mejores vinos nacionales. Al otro, la barra –diseñada por sus dueños con *boisserie* en maderas oscuras– domina el escenario y ofrece bebidas seleccionadas especialmente por Martín Zorreguieta (socio y barman).

En las paredes, terminadas con revoque fino o con cerámicas verdes, cuelgan fotos de ancestros familiares de los dueños y utensilios de cocina, también enmarcados prolijamente. Una heladera antiquísima de almacén, reciclada, divide al salón de la cocina, ese misterioso lugar del que salen los platos más exquisitos creados por el tercer socio, el chef ejecutivo Leandro Andrés.

Es que muchas variables se cruzaron positivamente en este lugar. Primero, la trayectoria y prestigio del primer Tinto Bistró, que abrió sus puertas en Villa La Angostura en 2002 y se consolidó como uno de los mejores restaurantes de la Patagonia. Ahora, en Bariloche, la propuesta sigue creciendo. Los tres socios se reparten entre ambas ciudades, según convenga en cada momento.

Luego, los caminos similares, en términos de aprendizaje gastronómico y viajes por el sudeste asiático, de Leandro Andrés y Martín Belozercovzky, el chef que queda a cargo de la cocina cuando Leo no está.

"Siempre intentamos encontrar una armonía entre el servicio, la decoración, el ambiente, la comida y la bebida. Ya hace ocho años que estoy en el Sur. Y antes de abrir en Villa La Angostura, veía que faltaba una cocina distinta, que se diferencie de la regional o la minuta. No había lugares donde comer fuera una experiencia", cuenta Andrés. Bariloche tiene un mercado de comensales muy nutrido. Y hasta que llegó Tinto Bistró no había propuestas con influencia de Medio Oriente y de Asia. A eso, se sumó la gran cava y la experiencia de Mondino en tema vinos, y el saber de Zorreguieta en la barra, para completar la propuesta.

La carta

Es posible empezar diciendo que, a medida que se lee la carta, los platos se huelen. Uno saborea incluso antes de pedir. Ya en el papel, se perciben los aromas de las especias de Medio Oriente y Asia, los picantes manejados con pericia, y la combinación de texturas y colores. "Es una carta acotada, original y ecléctica –dice Andrés–. Usamos ingredientes y técnicas de la cocina oriental, pero siempre con productos de gran calidad que existen en nuestro entorno". Así, la carta se divide en tapas, *deluxe*, ensaladas, sopas del día, platos principales y postres. Y antes de pasar a la descripción de los platos, es divertido detenerse

TIPS

- Si no tiene ganas de cenar, tome un buen trago en la barra.
- Sea curioso y no le cambie ni un ingrediente a ningún plato. Déjese llevar por las propuestas de los chefs.
- Hay menú de niños y *white weddings*, una selección de quesos de cabra, vaca y oveja, con maridajes de dulces ($ 30).
- Pida el servicio de vino, la *sommelier* está muy bien informada y para cada plato hay un universo de opciones.

DATA

San Martín 540. Bariloche. Hotel Panamericano Bariloche. Teléfono: (02944) 42-6159.
tintobistro@yahoo.com.ar
De lunes a sábados, a partir de las 20.
80 cubiertos. Sector fumador.

Entre las entradas, se destaca el Nina´s tartare: de trucha y salmón con ensalada de verdes. Como principal, no se pierda el Smokin´Pasta o el Olivia´s Pilaf. A la hora dulce, pruebe Todo con vos, una *mousse* de maracuyá y crujiente de coco, increíble.

en los nombres que también invitan a disfrutar. Entonces, puede leerse: Aguante Tíbet, para llamar unas *gyozas* de trucha al vapor y selladas a la plancha con *dip* vietnamita ($ 24); o Pellizco Satánico, para referirse a langostinos panizados en coco y rabas con *dip* de *chili* dulce ($ 25), como entrada.

Hay platos dedicados a los niños de la familia de Tinto Bistró, como el Nina's Tartare, de trucha y salmón, con ensalada de verdes y brotes en mayonesa de *wasabi* ($ 33), en honor a la hija mayor de Andrés. El Olivia´s Pilaf, uno de los platos estrella, elaborado con arroz *basmati* salteado con pesto de hierbas y *nuts*, olivas, queso feta, tomates *cherry* y rúcula ($ 38), pensado también para homenajear a Olivia, la hija más pequeña.

"Creo que la gente que llega aquí tiene un paladar educado y si le servís un salmón *teriyaki*, ya sabe cómo es. Entonces, quisimos darle una vuelta más a cada propuesta".

Entre los platos principales (vale aclarar que, según el picante, se distingue entre uno o tres tridentes al lado del nombre del plato), se destaca el Saigon *Beef* ($ 48), un ojo de bife en salsa agripicante de ajo y *chili*, servido con ensalada de verdes y verduras salteadas. O el Smokin´Pasta ($ 45), un plato de *tagliatelle* de lima con trucha y salmón ahumado, crema de *ciboulette* y final de caviar negro: una delicia.

Los postres son exquisitos. No se pierda el Todo con vos, una *mousse* de maracuyá y crujiente de coco ($ 18) o el Cabrita Guerrera, *parfait* de queso de cabra y cascos de membrillos confitados ($ 22), increíble.

Las bebidas

Es Lourdes Coscarelli, la *sommelier* a cargo del servicio de vinos, la que comenta: "La carta de vinos está organizada por cepas, y cuenta con 180 etiquetas, todas nacionales, salvo los espumantes. Los precios son muy accesibles, van desde $ 50 hasta el más caro de los tintos, el Noemía, a $ 750. Damián Mondino, el *wine manager*, diseñó la carta como un recorrido por la mayoría de las bodegas argentinas. El mobiliario de la cava, también diseñado por él, es muy práctico, hay espacio para trabajar y los vinos están muy bien conservados". Se vende por copa y si el comensal quiere llevarse la botella que no terminó, puede hacerlo. Elegancia en un ámbito relajado. Ésa es la idea.

La barra –madera y taburetes de cuero muy bien diseñados– es el universo de Martín Zorreguieta, *barman*. Y para nutrirla, eligió un poco de todo para preparar tragos clásicos, muy buenos. Lo que atrae, sin dudas, es el clima y el ambiente. La barra, invita.

Si viaja a Bariloche, no lo dude. Encontrará una buena propuesta, un excelente servicio y sobre todo, cocina deliciosa.

Las Balsas,
placer real en Villa La Angostura

Por Valeria Mollo – Fotos: gentileza de Las Balsas Hotel Relais & Châteaux

Cruzar las puertas del restaurante de Las Balsas Hotel Relais & Châteaux, es una experiencia única. Mezcla de lo mejor del lujo y los paisajes más hermosos de la naturaleza, es fácil comprender por qué éste es el lugar que elige la realeza de Holanda a la hora de decidir dónde hospedarse en Villa La Angostura.

El color azul de la casona parece fusionarse con el agua del Nahuel Huapi, y la arquitectura de este espacio gastronómico le regala al visitante la posibilidad única de una vista panorámica que se perpetúa en cada rincón.

En Las Balsas, ningún detalle está librado al azar. Cada elemento tiene un lugar pensado en la decoración y remite al estilo característico de la campiña francesa. El buen gusto y la excelente atención que imperan, garantiza la más confortable estadía.

El living, punto de encuentro obligado, matiza lo imponente del paisaje con un antiguo hogar a leña que templa el ambiente en la temperatura ideal.

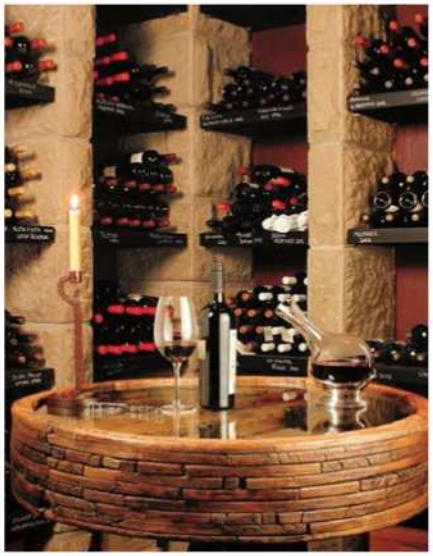
Pero Las Balsas es mucho más que un espacio de lujo frente al Nahuel Huapi. Miembro de los Relais & Châteaux, entidad que garantiza las 5 "C" de cortesía, calidad, carácter, calma y cocina, es necesario hacer especial atención a este último ítem. La cocina está en manos del reconocido chef Pablo Campoy, que con apenas 34 años y más de ocho de trayectoria en este restaurante, forjó su carrera en la gastronomía trabajando en el exterior, para volver decidido a apostar a la cocina local, poniendo énfasis en la calidad del producto. Y éste no es un detalle menor. Su marca se refleja en cada uno de los platos, pensados en función de resaltar las propiedades de cada ingrediente y en el cuidado de su selección. El resultado se aprecia de inmediato.

TIPS

- El restaurante no se limita a agasajar a sus huéspedes, abre sus puertas a todo aquél que desee disfrutar de un agradable momento.
- Los tragos confeccionados por el *sommelier* son una excelente opción previa a comenzar la cena.
- Imperdible es la panificación de elaboración propia, pero ojo: no caiga en la tentación no bien se sienta, le espera mucho por disfrutar.
- Los *blends* exclusivos de Inés Berton y la refinada pastelería resultan una excelente combinación a la hora del té.

El trabajo de Pablo Campoy se complementa con el de Paulo Abad, un joven experto que cuenta con el respaldo de las mejores bodegas que integran la cava. Con pasión y dedicación, Abad está siempre atento para brindar consejo a la hora de seleccionar qué bebida acompañará al plato elegido. La cava cuenta con una antecava en la que el *sommelier* suele ofrecer catas y degustaciones. Construida en piedra y madera de ciprés, un estabilizador hace que las 200 etiquetas descansen con la temperatura y la humedad exactas para su guardado. Los precios de los tintos comienzan en los $ 65 y alcanzan los $ 1800, como es el caso de un Catena Zapata 1997. Entre los blancos, el rango de precios va desde $ 55, hasta $ 250, como es el caso del Chardonnay de Finca Los Nobles 2004.

Arriba, una selección de manjares de Pablo Campoy: *mousse* compacta de tomate y rosa mosqueta; cordero en dos cocciones, puré de arvejas y taboule de quínoa; trucha patagónica con vinagreta de jengibre y falso caviar, puré de wasabi, cebada y ensalada de pepinos y rabanitos. Abajo, la imponente cava, a cargo de Paulo Abad.



DATA

Bahía Las Balsas s/n
(8407) Villa La Angostura-Neuquén.
0054-2944-494308
www.lasbalsas.com

Además de vinos, *champagnes*, y espumantes, la cava está provista de una amplia variedad de grappas y vinos dulces para aquellos comensales que deseen disfrutarlos durante la sobremesa.

Pero para los visitantes que prefieran almorzar o disfrutar de un tentempié diurno, Las Balsas brinda diversas opciones: ensalada verde con queso de cabra gratinado; una amplia variedad de sándwiches: de salmón ahumado con queso crema y pepinillos sobre pan negro; pechuga de pollo con queso Camembert, tomate, lechuga, mostaza ahumada picante y pan árabe; de lomito, tortilla de huevos, jamón, queso, lechuga, tomate en pan francés; hamburguesa de cordero, panceta, queso, cebolla, tomate y pan aromatizado con romero; o el clásico de jamón crudo, queso *brie*, tomate, ajo y oliva entre *focaccia* de hierbas.

Para los fanáticos de las picadas, Las Balsas propone una tabla de quesos, *chutney* untable, frutos secos con panes caseros, o una de quesos y ahumados de la región, exquisitas.

La carta no tiene un precio fijo, sino que varía según de la cantidad de pasos que se quiera probar. El menú tradicional, que consiste en la elección de una entrada, un plato principal y un postre, es de $ 170; el menú degustación, que consta de cinco pasos, de $ 195, y el de siete, de $ 215. Estos precios son por persona, IVA incluido, y no incluyen bebidas ni servicio.

Una buena sugerencia es comenzar por los alcauciles rellenos con braseado de ternera, puré de coliflor y queso de cabra con hierbas, *carpaccio* de pulpo, papas, maíz, aceite de oliva y pimentón o, para los amantes de las ensaladas, hojas verdes de estación con centolla y langostinos, crema de palta, maracuyá y polvo de banana. Otras alternativas para tener en cuenta son las mollejas con puré manzana y vainilla, repollo blanco y ensalada de rúcula; y los canelones crocantes de hongos, salsa de puerros, brotes de soja y fideos de arroz.

Entre los platos principales, no se pierda el *risotto* con *ragoût* de conejo, azafrán y arvejas. Son también imperdibles el ciervo con salsa de *cassis* y chocolate, con puré rebozado de aceitunas negras, Camembert y *fondue* de cebollas y peras; el lomo de ternera con pesto de rúcula, *ragoût* de hongos y *fondue* de queso y papa; todo excelentes. Si le gusta el pescado, no dude en elegir la trucha patagónica con vinagreta de jengibre y falso caviar, puré de *wasabi*, cebada, y ensalada de pepinos y rabanitos.

También hay posibilidades muy interesantes a la hora dulce: *cheesecake* con nieve de *chevrotin*, helado de membrillo y reducción de vino tinto; espuma de dulce de leche con granita de frutos rojos y *biscuit* de coco, son perfectas variantes para experimentar el placer que propone el chef.

Así, gracias al talento de Pablo Campoy, es imposible abandonar Las Balsas sin llevarse el recuerdo de los sabores y los aromas más deliciosos de Villa La Angostura. ●

el mar en el plato

Pinzas, antenas, brazos, caparazones, lenguas, ventosas: el aspecto de estos verdaderos *aliens* submarinos es, por lo menos, pintoresco, y resulta complicado de describir en pocas palabras. Los frutos de mar constituyen un variado grupo de criaturas que se podría definir como "todo animal comestible que provenga del agua y no sea pez".

Por Guadalupe Henestrosa – Ilustraciones de Juan Deleau

De la recolección al cultivo

Estos extraños bichos que hacen las delicias de los *gourmands* de todo el mundo, constituyen, desde tiempos inmemoriales, una importantísima fuente de proteínas para muchos pueblos costeros: no había más que acercarse a la costa y recogerlos.

De hecho, los arqueólogos denominan "concheros" a las acumulaciones de valvas que se encuentran en las costas de todo el mundo y son el indicio de asentamientos humanos primitivos: nuestros antepasados se daban un festín de mejillones, almejas u ostras, y dejaban los restos en la playa. Con el tiempo, esta acumulación de conchas y sucesivos fogones formaron grandes estructuras estratificadas que les sirven a los científicos para establecer fechas y analizar la dieta de los pueblos que las formaron. De hecho, hay evidencias de que los primeros *Homo sapiens*, hace miles de años, se pasaban el día marisqueando en las costas del sur de África.

Los mariscos han constituido, desde siempre, la base de muchas gastronomías regionales y por eso el hombre fue desarrollando diferentes técnicas para acercarlos a su plato. Durante siglos, la única forma de conseguir mariscos era recogiéndolos: se dependía de la abundancia natural, la maña y las mareas. Sin embargo, poco a poco fueron apareciendo técnicas de cultivo que permiten asegurarse una provisión de mariscos permanente. Dicen que (cuándo no) Marco Polo se encargó de llevar a Europa la novedad del cultivo de moluscos: para el siglo XIII, los chinos ya habían desarrollado la acuicultura y se daban unos impresionantes festines de ostras.

La acuicultura, en la actualidad, representa una buena parte del consumo mundial de mariscos. Existen numerosas técnicas, pero todas esencialmente consisten en mantener a los bichitos en lugares costeros confinados, a salvo de predadores y bien alimentados. Luego, todo lo que hay que hacer es recogerlos. La producción de camarones y langostinos por cultivo supera el millón y

Los **mariscos** han **constituido**, desde **siempre**, la **base** de muchas **gastronomías regionales** y por eso el **hombre** fue desarrollando **diferentes técnicas** para **acercarlos** a su **plato**.

OSTRAS, BOCADOS DE PLACER

Dos de los platos más emblemáticos de la sensualidad son las ostras y la langosta. Las primeras tienen una larga historia: los griegos les otorgaban gran valor dietético y las consumían asadas, fritas o cocinadas con miel, perejil y menta. Además, utilizaban el polvo de las valvas como afrodisíaco. Los romanos, por su parte, les daban un lugar central en sus banquetes (dicen que el emperador Vitelio llegó a comer mil en una sola sentada). Tal era la demanda, que las traían desde Galia, Libia e Iberia, en cajones de plomo forrados con madera y llenos con agua de mar. Tiempo después, las ostras volvieron al trono de la gastronomía a partir del siglo XVIII. Cuentan que el mismísimo Brillat-Savarin era capaz de devorar doce docenas de ostras crudas como entrada de una pantagruélica cena. En la actualidad, siguen siendo un lujo, y la mayor parte proviene de la ostricultura o cría controlada.

MOLUSCOS, PÚRPURA Y PODER

Hace unos cuatro mil años, los mariscos resultaban, además de comida, una importantísima fuente de colorante. Lo que no era menor, ya que la tintura púrpura, señal de nobleza y poder, se extraía de las glándulas hipobranquiales de algunas especies de moluscos marinos (particularmente del género *Murex*). Los fenicios tenían el monopolio de esta sustancia, cuyo uso se extendió a Roma, Egipto y Persia. Debido a su altísimo costo, el color púrpura –y el colorante extraído de los humildes moluscos– era todo un símbolo de riqueza.

medio de toneladas: 75% proviene de Asia (particularmente, en Tailandia); el resto, en especial en Latinoamérica, donde Brasil es el principal productor. En la acuicultura de moluscos, se destacan la de mejillones (Galicia es el primer productor), abalones y ostras.

DE TODO COMO EN BOTICA

Los mariscos pueden clasificarse en dos grandes variantes: los crustáceos (aquéllos que tienen patas articuladas [algunas convertidas en

MOLUSCOS

Todos los moluscos tienen en común un cuerpo blando que puede o no estar cubierto con una o dos conchas. Así, se dividen en tres grandes grupos: bivalvos (con dos conchas), univalvos o gasterópodos (con un único caparazón) y cefalópodos (sin concha).

Bivalvos. En general, se comercializan vivos, con las valvas cerradas o semiabiertas (que se deben cerrar al tocarlas). También se consiguen congelados (sin las valvas) y en conserva. Algunas variedades:

- Almeja
- Berberecho
- Mejillón
- Cholgas
- Navaja común
- Ostras
- Vieira

Univalvos o gasterópodos. Son los conocidos caracoles. Además de los tradicionales, existen otros gasterópodos muy buscados, como los populares "locos" chilenos.

Cefalópodos. Son moluscos sin caparazón, con tentáculos que llevan ventosas. Para elegirlos, es importante saber que están frescos si conservan su brillo, y su color varía entre el blanco nacarado y el rosado pálido. La carne debe tener una consistencia firme, y ser húmeda y suave al tacto. Los más conocidos son:

- Pulpo
- Calamar o chipirón
- Sepia o choco

Hay **evidencias** en las **costas del sur** de **África**, de que los **primeros** ***Homo sapiens***, hace **miles de años**, se pasaban el día **marisqueando**.

pinzas] y el cuerpo cubierto con caparazón, como los langostinos o la centolla) y los moluscos (los de cuerpo blando, con valvas o sin ellas: pulpos, calamares, almejas, mejillones...). También hay que considerar a los equinodermos (erizos de mar), un poco menos conocidos por nuestras gastronomías.

A pesar de pertenecer a tres grupos bien diferentes desde el punto de vista biológico, los frutos de mar comparten una composición química que los hace más o menos similares para la gastronomía. Ricos en sales (especialmente fósforo, potasio, magnesio) y de bajo tenor calórico (por supuesto, sin considerar los aditamentos que se le agregan en la cocina), todos aportan a los platos el delicioso sabor del mar.

Existen tantas recetas como cocineros e infinitas formas de prepararlos. Una de las opiniones más extendidas, es que si se trata de buena materia prima conviene comerla cruda (ostras, almejas, berberechos), o ligeramente cocida (langostinos, camarones), o con un corto paso por la plancha (camarones, langostas). De esta manera, se degusta mejor su sabor, sin perder ningún detalle.

Los moluscos bivalvos se suelen consumir hervidos al vapor: se los cocina hasta que abren las valvas. También resultan apropiados para la elaboración de guisos, *brochettes*, gratinados o en sopas.

CRUSTÁCEOS

DE CUERPO ALARGADO

► **LANGOSTA.** Se cuentan cuatro variedades: roja o real (la de mayor valor gastronómico y comercial), la rosada de Portugal (de carne fina), la americana (de carne más insípida) y la langosta verde de Mauritania (menos sabrosa que las otras especies). Se destaca por unas antenas muy largas, espinas en el costado y ausencia de pinzas. Su caparazón es de color marrón-naranja y la parte comestible apenas supone un tercio del peso total en vivo.

► **LANGOSTINO.** De color rosado con vetas amarronadas, longitud entre 12 y 15 cm, existen numerosas variedades. Habita en los mares de todo el mundo. Resulta una de las especies de mayor consumo debido al desarrollo de su cría controlada en espacios costeros y a la posibilidad de comprarlo congelado. Los langostinos tigre, llamados así por las rayas marrones más pronunciadas que presentan, son los más valorados.

► **CAMARONES O GAMBAS.** Pequeños, de hasta 2 centímetros de largo. Se comercializan frescos y enteros, o bien congelados, cocidos y pelados.

► **BOGAVANTE.** Poco conocido en América, es muy buscado en Europa. La variedad en dicho continente, que se captura en las costas del Gran Bretaña y Noruega, es la más sabrosa. En el primer par de patas posee unas pinzas poderosas y muy carnosas. Su longitud es de 30-75 cm.

► **CIGALA.** Característico de la costa de Europa Occidental, con caparazón entre rosa y amarillo, mide de 15 a 25 cm. De carne muy fina y apreciada.

DE CUERPO CORTO

► **CANGREJOS.** El primer par de patas está dotado de unas poderosas y carnosas pinzas. El cangrejo común es de pequeño tamaño, de color verde oscuro, y mide entre 3 y 4 cm. El buey de mar es un cangrejo de mayor tamaño (algunos ejemplares pueden llegar a pesar 5 kilos), que se captura en fondos marinos rocosos. Otra variedad es la nécora, de unos 10 centímetros de longitud y color anaranjado, de carne exquisita.

► **CENTOLLA.** Conocida también como centolla del Sur, patagónica o común, es equivalente a los *king crab* del Pacífico norte. Puede superar los 6 kilos y los 20 cm de diámetro de caparazón. Es una de las especies más apetecidas por la gastronomía. Se encuentra hasta los 200 m de profundidad en el Pacífico, desde la isla Grande de Chiloé hasta el cabo de Hornos, incluyendo estrecho de Magallanes y Canal Beagle. En el Atlántico, se la encuentra en costa de Tierra del Fuego, isla de los Estados, golfo San Jorge, y en las costas fuera de Buenos Aires y Uruguay. No se debe confundir con el CENTOLLO del hemisferio norte, ni con el CENTOLLÓN O FALSA CENTOLLA, que se captura tanto en el sur de América, como en Alaska (donde se lo conoce como *stone crac* o cangrejo piedra).

► **PERCEBE.** Curiosa criatura –no parece un crustáceo– que crece fijada a las rocas por un pedúnculo de 5 cm. De carne muy apreciada y de recolección manual muy complicada (se deben recorrer costas rocosas y acantilados), su precio es muy elevado. Vive en las costas españolas, francesas, canadienses y chilenas.

Los **frutos de mar** son **ricos** en **sales** (especialmente **fósforo**, **potasio**, **magnesio**) y de **bajo tenor calórico**. Todos **aportan** a los **platos** el **delicioso** sabor del **océano**.

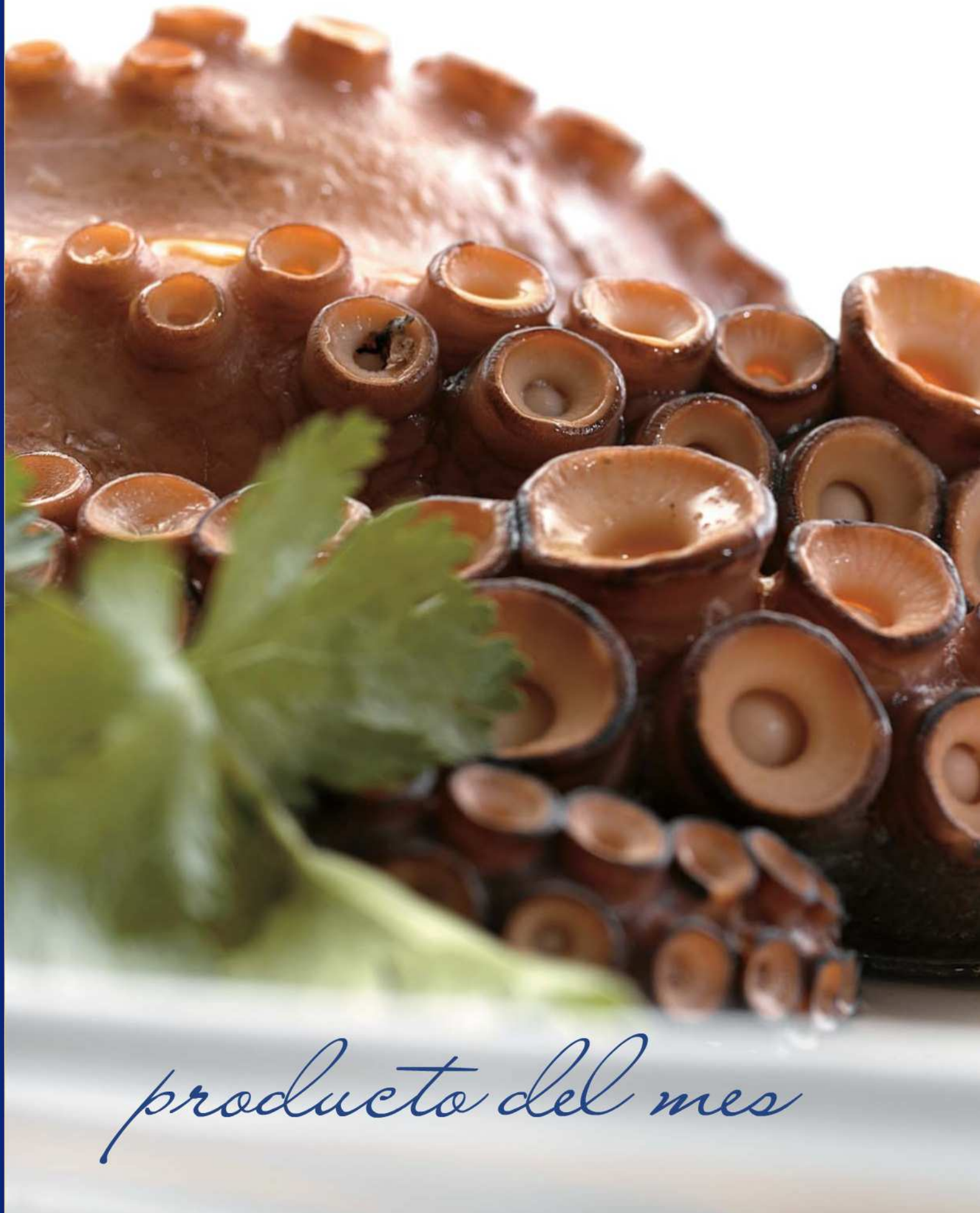
Los calamares, por su parte, se consumen en su tinta, enharinados y fritos (las populares rabas), rellenos o bien, guisados.

PAELLA Y MÁS

Los mariscos son la base de innumerables preparaciones elaboradas en todo el mundo. Para empezar, la paella suele incluir una gran variedad de frutos de mar, solos o combinados con otras carnes: este plato es un excelente ejemplo del protagonismo de los mariscos en las cocinas populares. Las gambas al ajillo y las rabas son otros platos característicos de la gastronomía española. Y ni qué hablar del pulpo gallego "a la feira": servido hervido, apenas acompañado de aceite de oliva y pimentón, es un lujo para el paladar. En España, se dice que deben comerse mariscos los meses cuyos nombres contienen la letra erre, ya que se los encuentra más desarrollados, con más color y sabor. Los italianos, por su parte, nos legaron la costumbre de acompañar las pastas con salsas elaboradas a base de mariscos, como los familiares tallarines a la *bongoli*, con berberechos.

En América, la gastronomía peruana tiene a los mariscos como ingrediente básico de muchos platos: arroz con mariscos, chupe de camarones, caldo de choros, conchitas a la parmesas, ceviche de conchas negras, ceviche de mariscos... En Chile, por supuesto, los frutos de mar cobran gran importancia: si bien se los consume en todo tipo de preparaciones, el plato típico que los incluye es el curanto.

Los mariscos ofrecen una increíble variedad de texturas y sabores, así como innumerables posibilidades gastronómicas. No por nada son una de las delicias gourmet de todos los tiempos. ●



producto del mes

clásicos con frutos de mar

Atento a cada punto de cocción, obsesivo a la hora de presentar los platos y cuidando al máximo la calidad de sus productos, Ramiro Rodríguez Pardo despliega todo su talento para preparar tradicionales manjares con lo más sofisticado del océano.

Producción de Liliana Cameroni
Fotos de Eduardo Torres

"La **algarabía** es un **plato sexual** y **delicioso**. Las **almejas** están **salteadas** en **manteca**, **vino blanco** y **cilantro**, que combinan muy bien con el **azafrán** y el **sabor del mar**"

algarabía de almejas y navajas

G G

INGREDIENTES

100 g de manteca
1/2 l de vino blanco
24 almejas
16 navajas
1 taza de caldo de mariscos
1 cápsula de azafrán
1 limón
• Cilantro c/n
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

En una cacerola amplia, cocine la manteca y el vino. Hierva por 3 minutos hasta evaporar el alcohol. Agregue el caldo, el azafrán y salpimiente. Incorpore las almejas bien lavadas. Cocine hasta que éstas se empiecen a abrir. Enseguida, agregue las navajas, cocine durante 3 minutos más, y luego el cilantro y el jugo de un limón. Retire y sirva bien caliente en cazuelas.

(Para 4)

coquillage de pulpo, langostinos y vieiras

G G

INGREDIENTES

8 langostinos grandes, crudos y pelados
20 cayos de vieiras
2 tentáculos de pulpo cocido
50 g de manteca
2 cdas de aceite de oliva
1 limón
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

En una sartén, caliente el aceite de oliva, la manteca y el jugo de 1 limón. Saltee los langostinos y las vieiras a fuego medio durante 2 minutos. Salpimiente y retire. Haga lo mismo con el pulpo. Reserve.

Para la salsa de azafrán

INGREDIENTES

1/2 l de crema
1 cápsula de azafrán
• Caldo de pescado c/n
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Cocine todos los ingredientes juntos en una olla hasta que la crema alcance temperatura y se tiña del color del azafrán. Reserve.

Para la salsa de mariscos

INGREDIENTES

1 caparazón y la cabeza de una langosta
1 caparazón y la cabeza de un langostino
1 cda de manteca
1 diente de ajo
1/2 cebolla
1 limón
• Pimentón, a gusto
• Sal y pimienta, a gusto
• Cilantro fresco, a gusto
• Vino blanco c/n

PROCEDIMIENTO

Cocine todo junto en una cacerola a fuego medio, durante 5 minutos. Retire y cuele.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Disponga por separado en tres coquillas el pulpo, los langostinos y las vieiras. Sazone el pulpo con aceite de oliva virgen y pimentón de Murcia. Salsee las vieiras con crema de azafrán y los langostinos, con salsa de mariscos. Sirva bien caliente.

(Para 4)

"Los **mariscos** son una **alimentación superior**. Tienen **Omega 3** y **proteínas** muy **importantes** para el **organismo**. Y sobre todo, son **exquisitos**"

coquillage de pulpo, langostinos y vieiras

cola de langosta sobre endivias con salsa de caviar de salmón

INGREDIENTES

4 colas de langostas medianas
100 g de caviar de salmón
2 copas de *champagne*
1 cda de extracto de tomate
1 cebolla blanca mediana
1 limón
1/2 l de salsa de crustáceos
2 endivias
2 cabezas de langostinos
16 espárragos verdes frescos
2 ramitos de *dill*
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Hierva las colas de langosta en agua salada durante 5 minutos. Apague el fuego y deje enfriar en el agua. Retire las langostas y desprenda el caparazón. Incorpore al agua nuevamente los caparazones junto con 2 cabezas de langostinos. Agregue el *champagne*, el extracto de tomate, la cebolla cortada finita, el jugo de 1 limón y la salsa de crustáceos. Salpimiente a gusto y deje reducir hasta 1/2 parte, a fuego medio. Cuele, retire y reserve. Hierva los espárragos durante 2 minutos y enfríe en agua con hielo.

Para la salsa de crustáceos

INGREDIENTES

1 caparazón y la cabeza de una langosta
1 cda de manteca
1 diente de ajo
1/2 cebolla
1 limón
• Pimentón, a gusto
• Sal y pimienta, a gusto
• Cilantro fresco, a gusto
• Vino blanco c/n

PROCEDIMIENTO

Cocine todo junto en una cacerola a fuego medio, durante 5 minutos. Retire y cuele.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Deshoje las endivias, córtelas parejas y disponga en el plato en forma de estrella. Corte las colas de langosta en rodajas de 2 cm de espesor, coloque sobre las endivias en forma de corona. Agregue el caviar de salmón a la salsa tibia reservada. Revuelva y salsee en el centro del plato generosamente. Agregue 4 espárragos por plato y decore con ramitos de *dill*.

(Para 2)

paella de mariscos

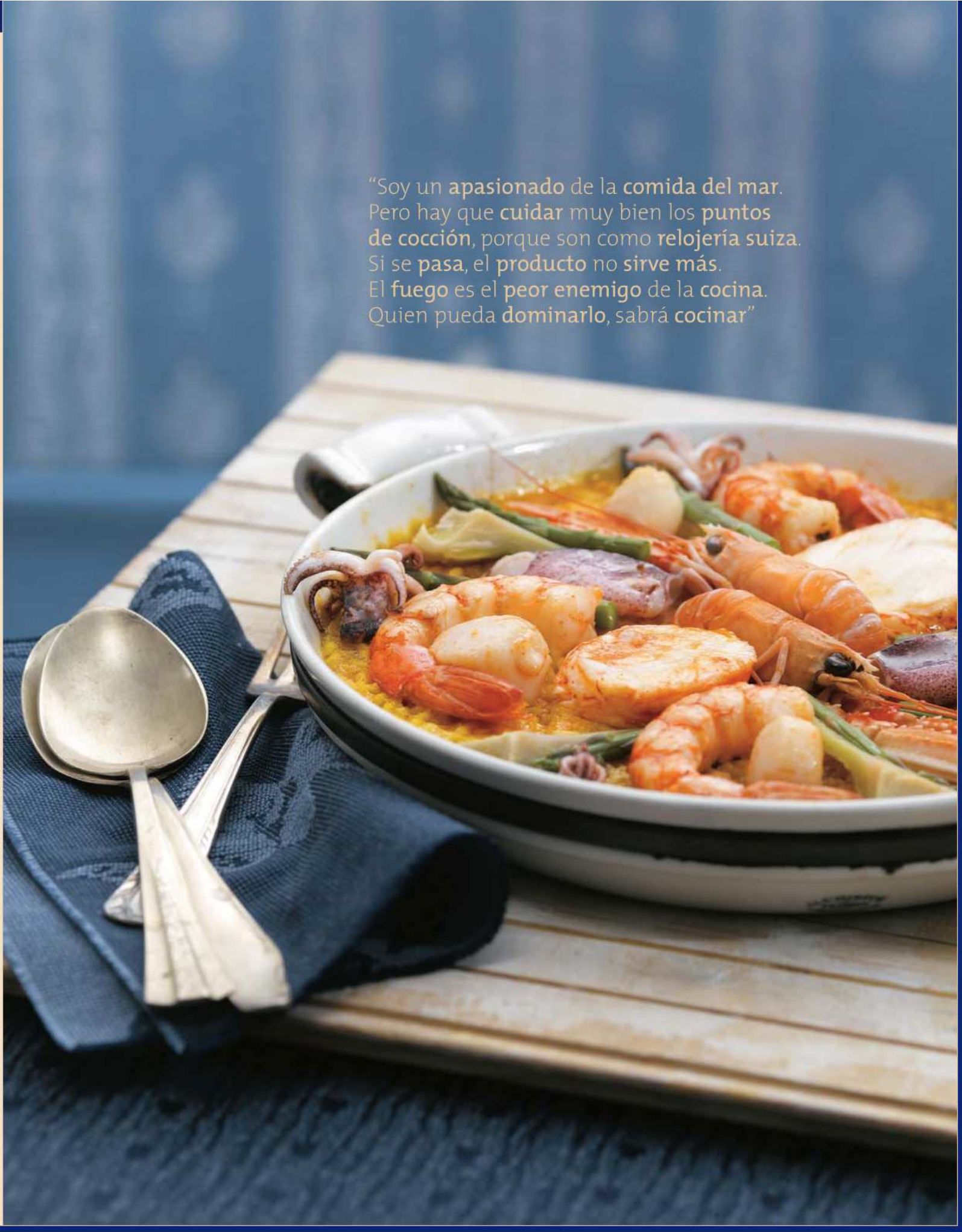
INGREDIENTES

1 taza mediana de aceite de oliva
6 dientes de ajo, fileteados
1 cebolla mediana, picada fina
1 morrón rojo, picado fino
2 pencas de blanco de apio, picado fino
1 l de caldo de mariscos
1 cápsula de azafrán
400 g de arroz *carnaroli*
1 cola de langosta hervida en su punto
12 langostinos grandes, crudos y pelados
12 cigalas
16 callos de vieiras
2 tentáculos de pulpo cocido
12 espárragos frescos
3 corazones de alcauciles hervidos
• Cilantro fresco, a gusto
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

En una paellera, caliente aceite de oliva, agregue los ajos, la cebolla, el morrón y el apio. Cocine a fuego lento hasta que la cebolla esté transparente. Luego, agregue el caldo de mariscos, el azafrán y el arroz. Salpimiente y continúe la cocción durante 8 minutos. En este punto, agregue todos los mariscos de manera armoniosa, alternando formas y colores. Disponga los alcauciles y los espárragos crudos en forma de corona, cocine por 6 minutos más y agregue agua hirviendo, si fuera necesario. Incorpore el cilantro fresco y picado. Retire, deje reposar durante 2 minutos y sirva.

(Para 4)


"Soy un apasionado de la comida del mar.
Pero hay que cuidar muy bien los puntos
de cocción, porque son como relojería suiza.
Si se pasa, el producto no sirve más.
El fuego es el peor enemigo de la cocina.
Quien pueda dominarlo, sabrá cocinar"

"La **cocina** es como el **teatro**. Siempre hay una ***vedette*** a la que nada puede **opacar**. En un **plato**, pasa lo mismo. **No** se puede **apagar** el **sabor** del **ingrediente principal**. Y para eso, hay que **cocinar correctamente**"

cola de langosta
sobre endivias con salsa
de caviar de salmón

nutrientes y sabor

Sin duda, una dieta saludable incluye, por lo menos, una porción semanal de mariscos: además de ser sabrosos, aportan interesantes beneficios. Pero atención, que su consumo exige algunos mínimos cuidados para evitar problemas.

Por Guadalupe Henestrosa – Ilustración de Damián Zain

Colesterol y afrodisíacos

Los frutos de mar resultan ideales para quienes están controlando el peso: su valor energético es bajo, así como su contenido de grasas (menos de 2% en los moluscos y hasta 5% en los crustáceos). Claro que con esto hay que considerar las calorías que aporta el resto de la receta y la forma de elaboración. Obviamente, no es lo mismo una langosta a la plancha que una fritada de rabas o una salsa suculenta con mejillones.

Con respecto a las grasas, es importante aclarar el tema del colesterol. Se ha dicho que los mariscos no son recomendables para personas con colesterol elevado debido a su alto contenido de esta sustancia. Esto no es cierto para los moluscos, que aportan menos colesterol que los peces. Los crustáceos, en cambio, contienen hasta 200 miligramos por cada 100 gramos de alimento. Sin embargo, en la cuenta final se debe considerar también la capacidad de los mariscos de reducir el colesterol sanguíneo debido a su mayor concentración de ácidos grasos benéficos, los famosos Omega 3. Si bien todos los mariscos resultan una buena fuente de Omega 3, los cangrejos, ostras y mejillones son particularmente ricos.

Los mariscos tienen un interesante contenido de proteínas de alto valor biológico. Si bien la mayoría de las especies registra alrededor de 18%, los langostinos pueden llegar a un 20%. Una advertencia: estas proteínas son más fibrosas y contienen más colágeno, por lo que resultan de digestión más lenta.

También representan una interesante dosis de vitaminas del grupo B. Y como si esto fuera poco, su contenido de fósforo, calcio y yodo es sobresaliente. Un punto aparte merece el zinc, que se relaciona con la actividad sexual en varones. Las ostras, justamente, presentan un elevado contenido de este

Cómo elegirlos

Es fundamental que los mariscos estén en perfecto estado. Algunos tips para reconocer los buenos productos:

- Los ojos y las antenas de los crustáceos tienen que ser brillantes y erguidos.
- Las valvas de los bivalvos sin procesar deben estar cerradas o cerrarse cuando se las toca (lo que indica que todavía están vivos).
- Rechazar cualquier producto con olor a amoníaco.
- Lo mejor es comprar los mariscos en origen. Si no se puede, los congelados son una buena opción. Nunca consumir productos de procedencia desconocida.

mineral, lo que explicaría, en parte, las propiedades afrodisíacas que se le atribuyen a este molusco.

Por último, una advertencia: el contenido en sales de los mariscos es en general elevado, por lo que las personas con tendencia a la hipertensión deben consumirlos con moderación.

Alergia y otras yerbas

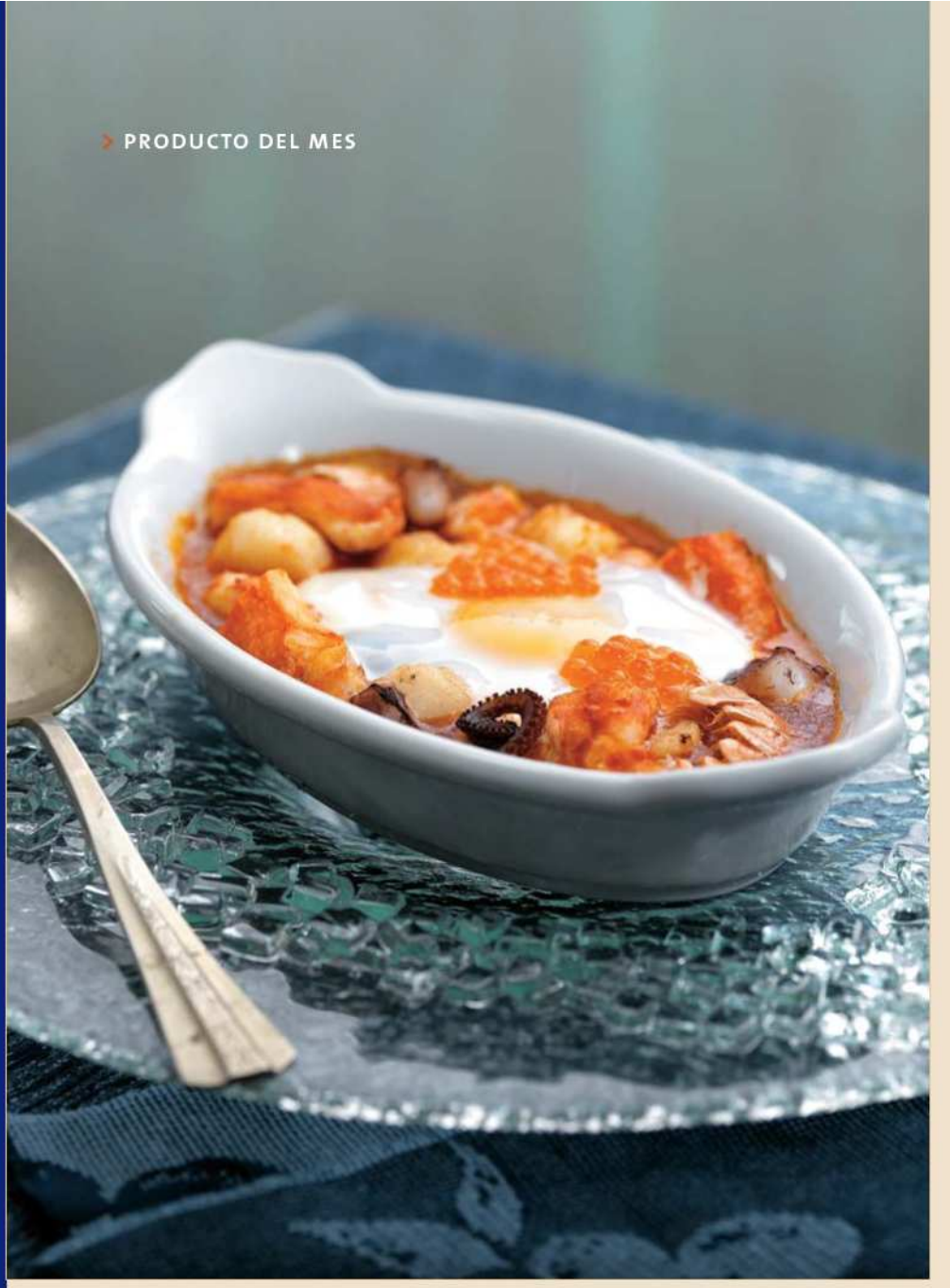
Además de sus grandes virtudes nutricionales, los mariscos entrañan ciertos riesgos. Uno de ellos, resulta ser la intoxicación alimentaria. Debido a que son animales costeros y muchos se alimentan filtrando el agua, pueden concentrar sustancias y microorganismos peligrosos, especialmente aquéllos que viven en zonas costeras contaminadas. Los mayores riesgos son la contaminación con mercurio (en particular, para las mujeres embarazadas y los niños menores) y el contagio de enfermedades, como gastroenteritis o hepatitis A. Por supuesto, los mariscos que se comercializan están controlados para asegurarse de que no contengan ningún tóxico o bacterias que pueda representar algún problema de salud. Por eso hay que consumir sólo los de origen conocido y tener extremo cuidado con los que se recolectan fuera del circuito comercial.

Las aguas rojas

La más común de las intoxicaciones provocadas por mariscos, es la derivada de la marea roja. Este fenómeno consiste en el crecimiento repentino y descontrolado de las poblaciones de ciertas algas que suelen teñir de color rojo las aguas marinas. Estas algas microscópicas producen una toxina que se va acumulando en el cuerpo de los mariscos (ya que éstos se alimentan filtrando el agua). Aunque la toxina no es dañina para los animalitos marinos, resulta muy peligrosa para el hombre que los consume. Si bien dicha intoxicación por marea roja puede ser mortal en algunos casos, los síntomas más comunes resultan ser alteraciones gastrointestinales y parálisis muscular temporal.

La alergia es otra de las complicaciones que puede acarrear el consumo de mariscos. En general, las manifestaciones alérgicas no aparecen cuando se los come por primera vez, sino luego de una segunda o tercera ocasión. Los síntomas pueden incluir cosquilleo e inflamación en la boca y en la garganta, dolor abdominal, náuseas, vómitos y diarrea. También pueden aparecer problemas respiratorios (tos, estornudos, inflamación de la mucosa nasal) y hasta una coloración azulada de la piel (cianosis). En ocasiones menos comunes, la alergia se produce en la piel (picazón, enrojecimiento, ampollas) debido al contacto directo con el molusco crudo.

Sin embargo, si usted ya disfrutó varias veces de una buena paella, de unos mejillones a la provenzal o, por qué no, un plato de rabas, es seguro que no tiene ningún problema alérgico y que puede seguir disfrutando del profundo sabor de los mariscos. Con absoluta seguridad.



"Todo se trata de **seducir**. La **cocina** es como la **vida**. Cuando la **complicamos**, no **funciona**. Por eso, hay que **utilizar** cada **producto** con **respeto** y **pasión**"

AGRADECIMIENTOS

Regente S.A. Tte. Gral. E. Frias 176 (1414) Cap. Fed. Tel.: 4854-7142. www.regente.biz
Fairs Hotel. Ricardo Gutiérrez 1395 - Olivos. Tel.: 4790-9633. www.ferirspark.com.ar
AC Decoraciones. Esmeralda 1366. Cap. Fed. Tel.: 4131 1900
Patricia Tomcakis. Vitrofusión - Objetos Decorativos. Tel.: 4762-5937. Cel.: (15) 5133-4396

sartén de frutos de mar con huevos de campo

INGREDIENTES

8 langostinos grandes crudos y pelados
16 callos de vieiras
16 meros de centolla cruda
8 colas de cigalas
1 tentáculo de pulpo cocido y cortado
1/2 l de salsa de mariscos
4 huevos frescos de campo
4 cdas de huevas de salmón
• Cilantro fresco c/n
• Sal y pimienta, a gusto

Para la salsa de mariscos

INGREDIENTES

1 caparazón y la cabeza de una langosta
1 caparazón y la cabeza de un langostino
1 cda de manteca
1 diente de ajo
1/2 cebolla
1 limón
• Pimentón, a gusto
• Sal y pimienta, a gusto
• Cilantro fresco, a gusto
• Vino blanco c/n

PROCEDIMIENTO

Cocine todo junto en una cacerola a fuego medio, durante 5 minutos. Retire y cuele.

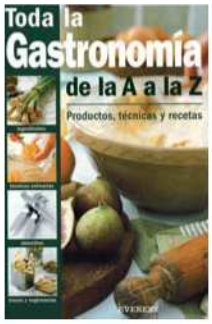
ARMADO Y PRESENTACIÓN

Saltee todos los mariscos con la salsa de mariscos durante 4 minutos. Disponga en partes iguales en cuatro sartenes de cerámica. Rompa un huevo en el centro de cada cazuela. Gratine al horno hasta que los huevos tomen su punto. Retire. Agregue el cilantro picado y las huevas de salmón. Sirva bien caliente.

(Para 4)

para seguir leyendo

LIBROS ELEGIDOS ESPECIALMENTE PARA CONTINUAR APRENDIENDO SOBRE COCINA. TÉCNICAS, HERRAMIENTAS Y SECRETOS PARA DESLUMBRAR A TODOS EN LA MESA. EXCELENTES REGALOS DE FIN DE AÑO.



Toda la Gastronomía de la A a la Z

Productos, técnicas y recetas

Más de 900 ingredientes, 350 recetas, 400 términos culinarios, 200 técnicas y 1.500 fotografías hacen de este libro una herramienta indispensable; que entre otros muchos temas devela todo sobre los mariscos: vieiras, berberechos, caracoles, bígaros, almejas, mejillones y crustáceos. Incluye fotos con el paso a paso para abrir un erizo de mar y limpiar un cangrejo, por ejemplo.

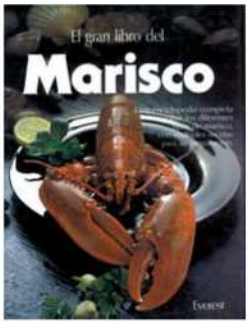
Encuadernado con tapas duras | 490 páginas | Fotografías a todo color | Español

Comer y pasarla bien

Por Narda Lepes

El libro de Narda se convirtió en un *best-seller* que superó todas las expectativas de venta. Para que nadie se quede con ganas de tenerlo, acaba de aparecer su edición de bolsillo. "Al que le gusta cocinar, le gusta comer, le gusta cocinarse", escribe la autora y con esa frase da inicio al capítulo titulado "Egoístas", del cual señalamos las recetas de mejillones y ostras, dos mariscos por excelencia.

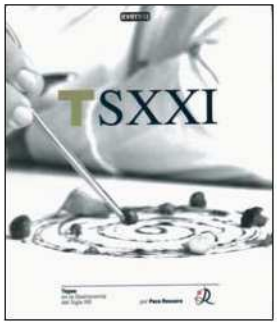
Encuadernado con tapas flexibles | 224 páginas | Fotografías a todo color | Español



El gran libro del marisco

En este libro encontrará información detallada sobre los moluscos y crustáceos, así como tips y recetas para preparar las mejores especialidades internacionales, desde las clásicos platos europeos, hasta las exóticas preparaciones del Lejano Oriente. Todas las recetas aparecen con fotografías en color que aclaran hasta el mínimo detalle.

Encuadernado con tapas duras y sobrecubierta | 208 páginas | Fotografías a todo color | Español



Tapas del siglo XXI

Por Paco Roncero

Roncero es jefe de cocina del Casino de Madrid, que recibió una estrella Michelin bajo su mando. Su libro tiene recetas organizadas por las materias primas empleadas, y en el apartado de mariscos nos deleita con las vieiras con crema de queso manchego y puré de boniato, las cigalas tibias con escarola al ajillo, y los pulpitos con canelón de patata al ajo y perejil.

Encuadernado con tapas duras y sobrecubierta | 223 páginas | Fotografías a todo color | Español

a la **pesca**

Los frutos de mar y los pescados requieren de utensilios específicos para degustarlos correctamente. En estas páginas, un abanico de posibilidades para manipular, cocinar y servir delicias marinas.

Fotos de Gustavo Herrero para Torres Fotografía
Producción de Liliana Cameroni

Cuchillo abridor de ostras $ 60 (Le Toton Casa). Descamador Pedrini $ 67 (FORK). Pinza para langosta $ 10. (Básicos Bazar). Jabón de acero quitaolores $ 26 (Básicos Bazar). Libro: Pescado $ 31,50 (FORK). Libro: El Gran Libro del Pescado $ 242 (FORK).

Utilice el **cuchillo** específico para abrir una **ostra**. Con cuidado, retire la **carne** tratando de no **lastimarla**.

Cocinar **pescado** tiene sus **secretos**. **Parrillas**, **ollas** al **vapor** y **placas antiadherentes**, son algunas de las **opciones** que ofrece el **bazar**.

Parrilla para pescado chica $ 38 (FORK). Placa antiadherente para parrilla $ 50. (FORK). Cuchilla Santoku Estriada $ 98,50 (FORK). Cuchillo Oriental Arbolito $ 202 (FORK). Olla para pescado chica $ 255. (FORK)

Kaiseki®

SUSHI

Delivery Gourmet,
un nuevo concepto
en delivery

Tsunetaka Taira
Sushiman

Delivery & Catering
ENVIOS A TODA LA CAPITAL

CHARCAS 4289 **4833 - 7522 ROT.** **WWW.KAISEKI.COM.AR**

Durante todo el año nos has invitado a entrar a tu casa . . .
. . . en temporada te invitamos a la nuestra.
Vení a disfrutar de una velada diferente en nuestra exclusiva terraza y salon Zen

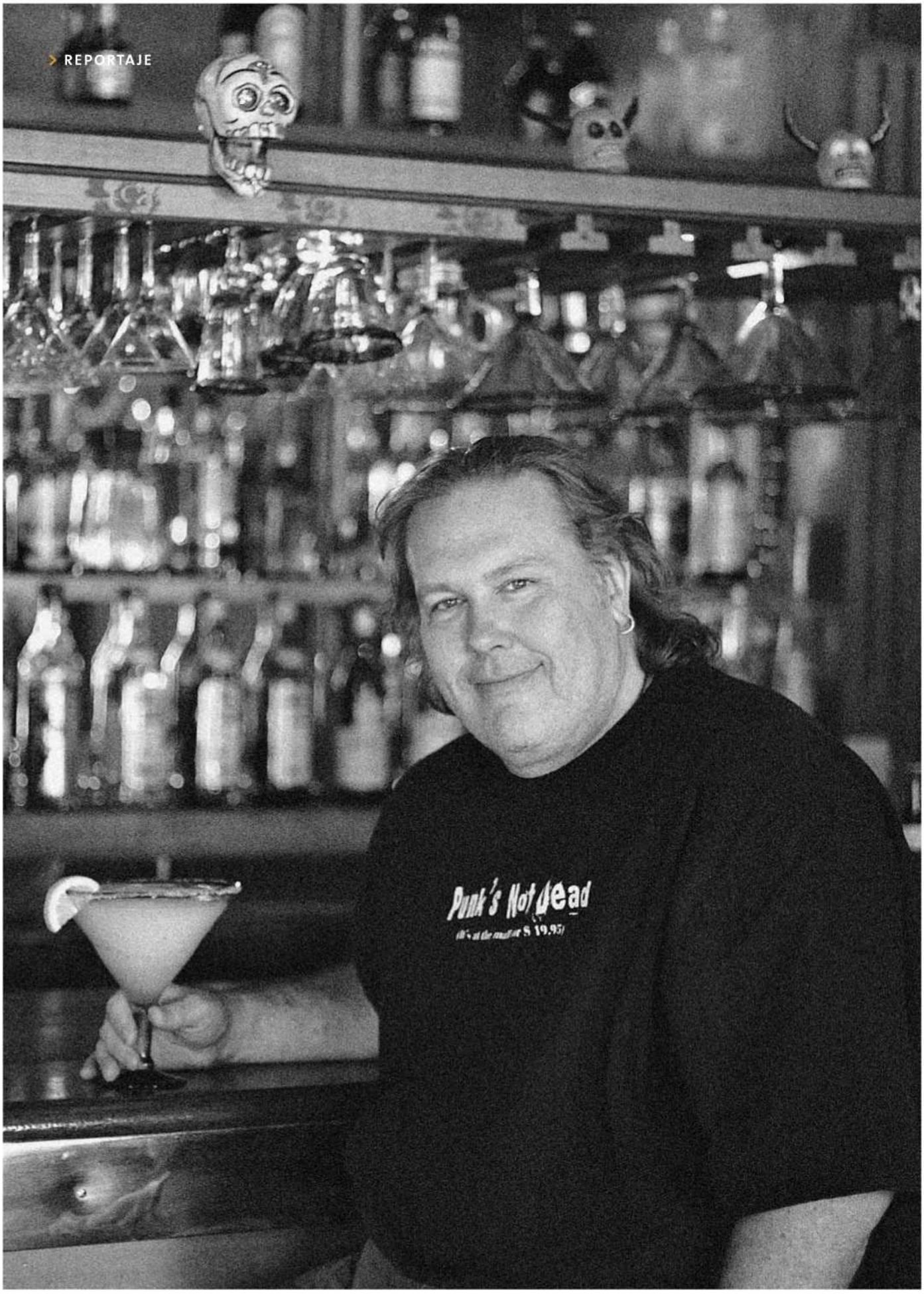
TEQUENDAMA
SPA & RESORT
★ ★ ★ ★
www.tequendama.com.ar
Paseo 109 y Avenida 1
Villa Gesell
(02255) 46-5670/5680/6800

Tablas, platos, cubiertos y bandejas para servir los frutos de mar en una mesa elegante y gourmet.

Tabla con cuchilla salmonera $ 116 (FORK). Fuente para pescado de porcelana blanca $ 70 (Le Toton Casa). Set de cuchillo y tenedor de pescado Wood $ 40 (Le Toton Casa). Set de cuchillo y tenedor de pescado $ 12 (Básicos Bazar). Plato de pescado chico $ 14 (Básicos Bazar). Plato de pescado grande $ 28 (Básicos Bazar). Tenedor de pescado estriado $ 71, 1/2 docena (FORK). Cuchillo de pescado estriado $ 71, 1/2 docena (FORK).

AGRADECIMIENTOS

Básicos Bazar. Arenales 1117. Tel.: 4816-3753 / 4961
FORK. The Kitchen Store. Norcenter Lifestyle Mall - Local 41. Tel/fax: (5411) 4721-3041. www.fork.com.ar
Le Toton Casa. Arenales 1316. Tel.: 4811-9335 www.letotoncasa.com.ar
Gress. Ugarte 1801 – Olivos. Tel.: 4799-2804


Punk's Not Dead

Gonzalo Bonadeo

ENTRADA

{ deporte y buena mesa }

Una de las voces más respetadas del periodismo deportivo y fuente inagotable de anécdotas, Gonzalo Bonadeo, comparte desde aquí su costado gourmet, habla sobre la ansiada final de la Copa Davis y arriesga: "A fin de año, Del Potro va a ser el nuevo número uno de la Argentina". Palabras de experto.

Por Verónica Ocvirk
Fotos de Javier Picerno

Es un mediodía radiante en Martínez y la figura de Gonzalo Bonadeo surge inconfundible en la adorable entrada del restaurant María Félix. Luego de saludar afectuosamente a mozos y encargados, el periodista indaga: "¿Qué me van a preparar hoy?", y tras acordar que un par de chilaquiles serían la mejor opción, se dispone a empezar esta charla como corresponde: por el principio.

ENTRADA

chilaquiles y margarita.

VO: Empecemos, ¿dónde naciste?

GB: En Capital, pero desde chiquito viví en Vicente López, después entre San Isidro y Olivos, y ahora en La Horqueta.

VO: ¿Fuiste a algún colegio de la zona?

GB: Hasta segundo año, al San Pedro, que estaba en Martínez. Pero mi colegio es el Centro Cultural Italiano. De ahí es de dónde me quedaron los amigos.

VO: ¿Y aprendiste a hablar italiano?

GB: Sí, sí.

VO: ¿Fluido?

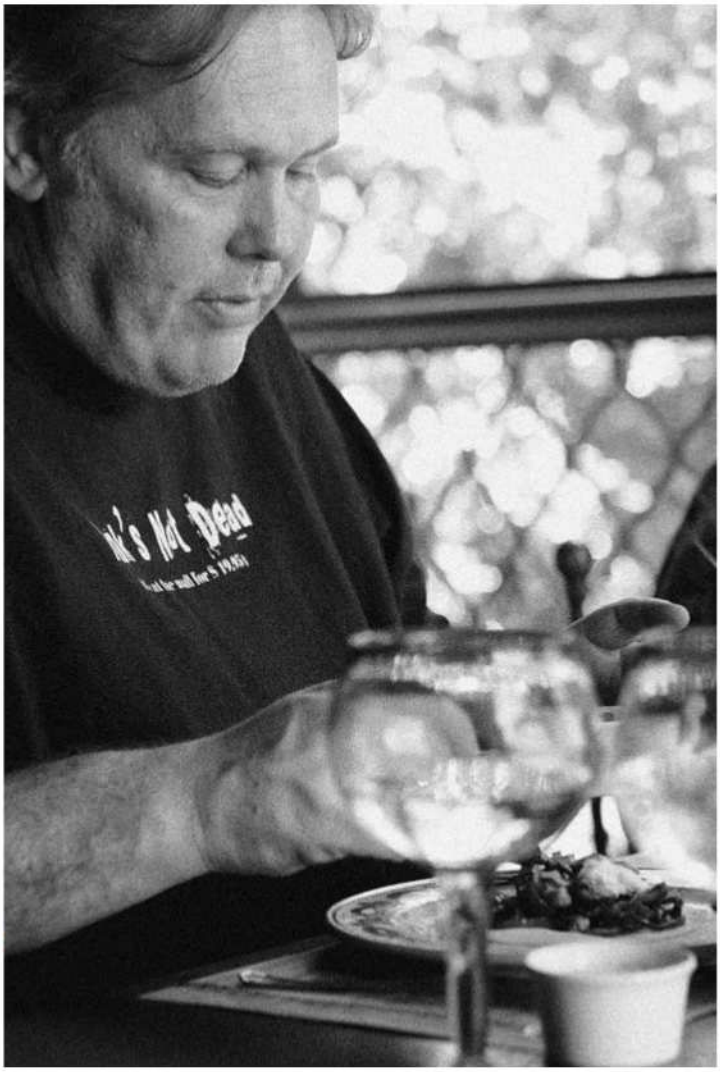
GB: Claro.

VO: ¿Y qué otros idiomas dominás?

GB: Inglés y francés, pero, en general, los pierdo y los refresco según los viajes. Tengo bastante facilidad para los idiomas. Habiéndolos estudiado un poco, con el ejercicio de escucharlos ya me salen.

VO: ¿Y cómo te llevaste con el chino en los últimos Juegos Olímpicos?

GB: ¡Mal! Cuando llegamos a China, nos dieron una pila así de tarjetas que de un lado tenían los nombres de los destinos en su idioma y del otro, la explicación en inglés. Eso se lo dabas directamente al tachero, porque no hay otra manera, no se puede improvisar ni comunicarse por gestos. Es imposible.



VO: Son las cuartas olimpíadas que cubrís, ¿qué te impresionó de estas últimas?

GB: La capacidad organizativa y de logística, fue increíble. Porque, en Atlanta, en los primeros juegos que cubrí para la tele, había sido un desastre, te complicaba la seguridad, los accesos, todo. Y otra cosa de estas últimas olimpíadas es que, deportivamente hablando, siempre es lindo tener grandes figuras, como Michael Phelps o Usain Bolt, por ejemplo.

VO: Acá, quizá, se vivió con un poco más de intensidad que otros años, ¿te parece?

> Me gusta mucho hacer panqueques, supongo que porque mi viejo tuvo una panquequería. También heredé, de mi abuela, una receta de *mousse* de chocolate que me sale muy bien

GB: Sí, yo creo que tuvo que ver con que la gente, por el horario, estaba en su casa. Yo, desde allá, calculaba que acá la transmisión iba desde las 9 de la noche hasta las 11 de la mañana. Y dormida o despierta, la gente a esa hora está en su casa. En cambio, cuando fue Atenas, era todo en horario de laburo.

VO: Y además del idioma, ¿cómo te llevaste con la comida china?

GB: En general, en las competencias internacionales de esta magnitud, hay en los centros de prensa comida internacional de un nivel de aceptable para abajo, así que no pude probar demasiado. Pero el último día tuvimos la chance de relajarnos un poquito. Me habían dicho que un plato típico es el pato laqueado. Y como a mí el pato me gusta mucho, quise probarlo.

VO: ¿Y qué tal estuvo?

GB: Muy bueno, te traen la pieza entera y la cortan en la mesa, es una especie de ceremonia. El pato es muy rico, además, porque tiene una capa de grasa importante debajo de la piel, y por cómo lo hacen, esa grasa se va mezclando con la carne, que queda muy jugosa, muy buena. La dueña del local era una apasionada de la Argentina, y nos contaba que incorporó a la carta las empanaditas chinas porque las conoció en Buenos Aires y le encantaron. O sea: en China no hay empanaditas chinas. Igual, tampoco es que esa cocina me guste tanto.

VO: Pero sí te bancás el picante, veo.

GB: Sí, igual esto no es picante (dice mientras va remojando unos totopos en salsa ranchera). Esto es para principiantes, como para entrar en clima...

VO: Si mirás rugby, nada mejor que Bonadeo en los comentarios, y lo mismo pasa con el tenis y el hockey. Desde Beijing, relató desde yudo hasta salto con garrocha, ¿cómo hacés para saber de todos los deportes?

GB: No es para tanto. Seguramente, hay mucha gente que sabe mucho de un deporte y me cuestiona. Pero si voy a un juego olímpico, la idea no es que le demuestre al yudoca que sé de yudo. Con eso no voy para ningún lado, le estaría mintiendo. Pero lo que sí puedo hacer es hablarle al común de la gente que se engancha con los juegos. A mí no me sirve que cuando veo *volley* me digan cosas como: "Uuuy, le pegó a la *laguna del medio*". ¿Qué carajo es la *laguna del medio*? Lo importante para nuestro laburo es tratar de que sea más gente la que siga el deporte.

Ahora Gonzalo encarga unas fajitas y pide: "Ni se te ocurra ponerles pescado".

VO: ¿No comés pescado?

GB: Nuuu, nada del agua.

VO: ¿Cómo te fuiste involucrando con el deporte?

GB: Mi viejo iba tanto al fútbol como al rugby, al polo, al tenis o al básquet. Y yo lo acompañaba, así se iba creando una afinidad inevitable.

VO: Pero siempre el fútbol tiró un poco más, ¿verdad?

GB: Siempre. No sé por qué, pero en la Argentina pasa que te gusta un poco otro deporte y ya parece que no sos futbolero.

PANAMERICANO
BUENOS AIRES

Siempre hay una navidad que recordás más que otras.
Que sea esta.

Navidad en Panamericano Buenos Aires.

Open Bar. Selección de delicados canapés. Buffet Froid. Buffet Rechaud (pavo fileteado con diferentes salsas, lomo Dijon, girgolas, shitakes, portobello). Selección de dulces navideños. Café Express y selección de tés. Vino Bodegas Trivento. Pianista durante la cena. Estacionamiento sin cargo (según disponibilidad).

Consultas y reservas: tel. 4348-5252 o mail. gcomelli@panamericano.us

Carlos Pellegrini 551 - C1009ABK - Buenos Aires, Argentina.
tel.: (5411) 4348-5000. fax: (5411) 4348-5250/51 - banquetes@panamericano.us - www.panamericano.travel

PLATO PRINCIPAL

fajitas de lomo, cerdo y pollo con cebollita y morrón

VO: ¿Qué te gusta comer?

GB: Últimamente, la comida mexicana me da mucha curiosidad. La primera vez que la probé, fue en New York. Me llevó Víctor Hugo Morales.

VO: ¿Cocinás?

GB: ¡Sí! Es más: el último fin de semana el único que cocinó fui yo, y eso que vivo con mi mujer y mis cuatro hijas.

VO: ¿Qué preparaste?

GB: El domingo al mediodía, hice un wok de pollo con unos picantes chinos que me traje ahora de Beijing. Los acompañamos con unos panes de campo, salsa golf y huevo.

VO: Pinta bien, ¿y qué más sabés hacer?

GB: Me gusta mucho cocinar panqueques, supongo que porque mi viejo tuvo una panquequería durante un tiempo. Debe haber sido la primera panquequería *grossa* de Vicente López, tenía 105 variedades. También heredé, de mi abuela, una receta de *mousse* de chocolate que me sale muy bien. Y en vacaciones, vivo cocinando al disco. Últimamente, hago arroz con cerdo y pollo, una especie de *risotto* medio grueso, bien fuerte y para mucha gente. La locura por el disco me agarró en Paraná. Es que ahí, en el club Estudiantes, hay un torneo de rugby que se juega todos los años. Y el clásico era que el domingo de las finales siempre se comía al disco.

PRINCIPAL

> "Sería bueno convencer a la intelectualidad de que el deporte es parte de la cultura. Después de todo, tanto Sófocles y Sócrates, como Aristóteles y Platón, fueron deportistas olímpicos"

UN PERFIL

No bien salió del secundario, empezó a trabajar como periodista deportivo en el diario *La Nación*, donde estuvo por diez años. Y en el 2009 cumplirá sus primeros veinte años en la televisión, medio en el que condujo programas como *El peso de la historia*, *Orsay a medianoche* y *Hombres del rugby*, entre muchos, muchos otros. Cubrió los cuatro últimos juegos olímpicos, además de innumerables torneos de tenis, rugby, mundiales de natación, juegos panamericanos y certámenes de atletismo. Hoy, de todas formas, la actividad que más disfruta es estar en su casa incrementando un impresionante archivo audiovisual en el que –comenta– hay de todo, "desde goles y comentarios, hasta partidos de tenis de hace mil años: muy buen material de consulta". En la actualidad, Bonadeo conduce en T&C Sports el programa *Despertate de una vez*, escribe una columna semanal para el diario *Perfil* y dirige además la Escuela de Periodismo de River.

VO: Quisiera un detalle más específico de esa *mousse* de chocolate.

GB: Es de ésas que pasás la cuchara y no queda nada chorreando, tiene las burbujas como las del Aero. Pero mi abuela tenía también otras recetas, como una torta de muchas capas maravillosa, varios discos de masa quebradiza y, en el medio, una capa de crema de limón, una de dulce de membrillo, otra de frambuesa. Era una torta genial.

VO: Los dulces te matan.

GB: Y sobre todo el chocolate, me pierde.

VO: Y para ir a comer afuera, ¿qué restaurantes elegís?

GB: No somos muy sofisticados. Me gusta el Hard Rock, The Embers. Pepino ya es parte de mi vida. Y acá, a María Félix, vengo todo el tiempo. Lo que no me gusta es cuando los restaurantes se ponen en estrella. Creo que al tipo que va siempre le tenés que tirar un centro, sobre todo cuando estás bien. Si te llamo de urgencia un sábado a la noche, haceme un hueco. Pero el fenómeno de muchos restaurantes es que están enfervorizados con los turistas, y entonces les agarra la loca porque están en la buena.

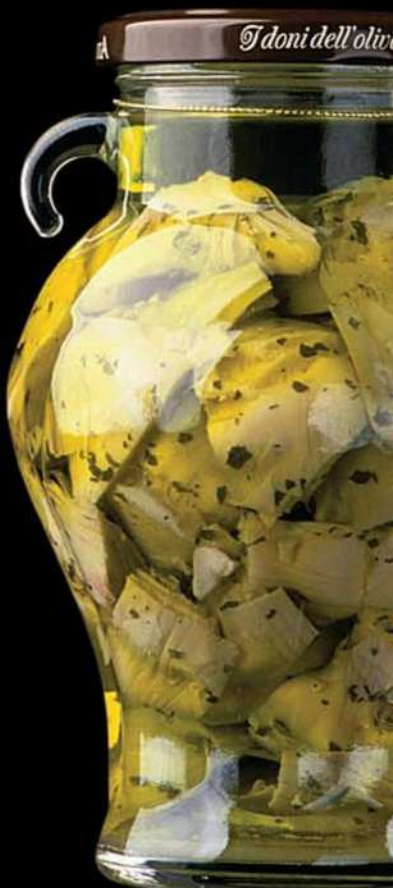
VO: ¿Viajás todo el tiempo?

GB: No, no tanto. Pero tampoco es que lo busco. La verdad, tengo otras prioridades de laburo. Y además, si bien me divierte, me hincha mucho el proceso de irme. Creo que tiene que ver con que si estás muy bien en tu casa, no querés irte a ningún lado. En Beijing, extrañé, me faltaba mi mujer, mis hijas, mi cama, el desayuno de siempre.

VO: Gastronómicamente hablando, ¿qué lugares te han gustado más?

GB: Italia es increíble, la calidad de los productos es fenomenal. Y España, ni hablar, y eso que no me gusta el aceite de oliva. En Alicante,

Autentica Classe Italiana



Importador: Colavita Argentina S.A. Tel: 011.4778.0272 • Mail: COLAVITA-LFAILONI@ARNET.COM.AR • www.colavita.it

POSTRE

> No me gusta cuando los restaurantes se ponen en estrella. Creo que al tipo que va siempre le tenés que tirar un centro. Si te llamo de urgencia un sábado a la noche, haceme un hueco. A muchos les agarra la loca porque están en la buena

me he llegado a pelear con un mozo que no me quería traer sándwich de jamón crudo y tomate (me terminó trayendo el tomate aparte). Me acuerdo mucho de la primera vez que fui a España: probé el mejor jamón crudo y los mejores espárragos de mi vida.

VO: Capítulo bebidas, ¿tomás vino?

GB: No. Tomo si hay en una mesa, pero en casa, jamás. Y eso que me mandan cajas y cajas de regalo...

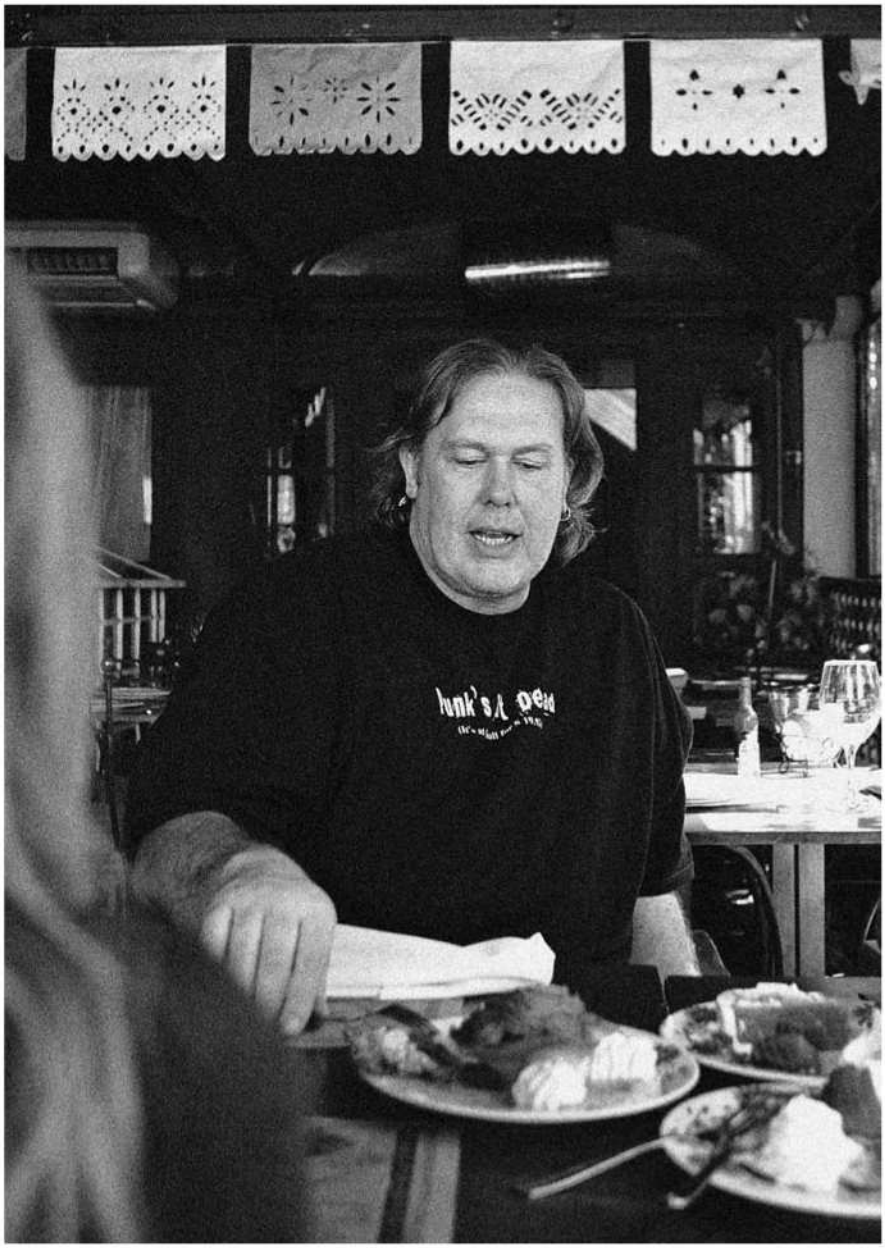
VO: ¿Te molesta que te reconozcan o se acerquen cuando salís a comer?

GB: En general, no, pero yo estoy siempre con mi mujer y mis hijas, así que por ahí eso evita que vengan a hablarme todo el tiempo. Igual, yo ya tuve una escuela en el tema cuando laburé con Tinelli en la primera etapa de *Videomatch*. Visitábamos una provincia y quizá caían doce mil tipos a un estadio, ¡para vernos a nosotros, que no hacíamos nada! Una cosa es que la gente te reconozca, otra muy distinta es generar ese furor. Es muy raro.

POSTRE

pastel de tres leches, canasto de *chokol* y *crêpes* María Félix.

VO: ¿Cuál es tu pronóstico para la Davis? (Este reportaje se hizo unas semanas antes de



Gonzalo Bonadeo

Resultado:
amateur con posibilidades
Sabe comer, se da mañana en la cocina, le gusta viajar y probar y, sobre todo, disfruta con ganas y alegría de la buena comida. Una pena que no le guste el pescado ni el aceite de oliva.

TERMÓMETRO GOURMET

Referencias

- Paladar negro. Ha probado hasta los míticos ortolán francés y seso de mono vivo.
- Gourmand. Es sólo cuestión de tiempo y de aumentar los viajes exploratorios.
- Amateur con grandes posibilidades. La actitud es la correcta. A veces, no entiende lo que come. Debe leer más.
- Falta un golpe de horno. Apegado a los mismos sabores de siempre. No distingue el buen punto del pescado.
- No sale del pancho con coca. No hay esperanzas. Se vanagloria de sus limitadas preferencias.

Calificación de entrevistados anteriores

Maitena
Resultado: paladar negro

Joan M. Serrat
Resultado: paladar azul

Maximiliano Guerra
Resultado: gourmand

Cristina Banegas
Resultado: paladar negro

Fernando Peña
Resultado: gourmand

Pepe Cibrián Campoy
Resultado: amateur con posibilidades

Carlos Páez Vilaró
Resultado: amateur con posibilidades

Andy Cherniavsky
Resultado: gourmand

Juan Carlos Pallarols
Resultado: paladar negro

que se jugara la Copa).

GB: Va a haber un clima muy particular. Por ahí no tomamos conciencia de que ya no se trata de una serie de Copa Davis en la Argentina: esto es el partido que miran todos a nivel mundial. La expectativa es muy grande. Eso sí: va a haber pocas entradas para la gente.

VO: ¿Hay que ganar o ganar?

GB: Tendríamos que ganar sí o sí, si fuéramos a jugar con un equipo malo, pero en este caso vamos a jugar contra el número 1 y el 5 del mundo. Es muy difícil ganarle a Nadal, por ahí hay que pensar en cómo ganar los otros tres puntos. Depende mucho de cómo vaya a estar Del Potro para esa fecha, y también de cómo vaya a estar Nalbandian.

VO: ¿Te molesta el chusmerío alrededor del deporte?

GB: A mí, cada vez me importa menos lo que diga el protagonista, lo que me interesa es lo que haga en la cancha. Siempre pienso que sería genial laburar en un canal que no haga más entrevistas al final de los partidos. Nadie puede decir algo útil inmediatamente después de un partido de fútbol.

VO: ¡Por fin alguien que lo reconoce!

GB: Es que es cierto, es un disparate. Si no dicen lo de siempre, es porque están calientes, o se hacen los graciosos y se mandan una macana que en estado natural jamás dirían.

VO: Del Potro, ¿te gusta?

GB: Y sí, es un fenómeno. Tiene un desafío grande, 20 años recién cumplidos. Ver que el tipo siga viviendo una vida normal es muy importante. Pero de aquí en adelante, todo lo que haga va a empezar a tener una onda expansiva muy fuerte. Por ahora, en términos deportivos no tiene límites, todo va a depender de que sea sano, de que no se lesione, de que no se canse. Muy probablemente a fin de año sea el número uno de la Argentina.

VO: ¿Se come bien durante los torneos de tenis?

GB: Es tremendo. De hecho, ya hay una especie de fantasía sobre todo lo que nos mandan. Una vez, en el ATP de Buenos Aires, hasta se tuvo que parar el partido porque todo el estadio estaba muriéndose de risa por ver cómo nos subían a la cabina una bandeja repleta de helados.

VO: Vi en tu blog algo sobre el "talento desaprovechado" en la selección, ¿es así?

GB: Yo creo mucho en el aprovechamiento de las generaciones. En los Pumas, por ejemplo, el talento del técnico fue aprovechar a Juan Martín Hernández y a Felipe Contepomi. En fútbol, podría darse en un país que los mejores jugadores sean defensores, y entonces sería aceptable que se arme una estructura basada en eso. Pero si hoy tenés a Tévez, a Messi, a Agüero, a Milito, a Mauro Zárate, todos tipos que están totalmente consagrados en los mejores torneos del mundo, entonces habría que armar un esquema que gire alrededor de ellos, no alrededor de lo que piense el técnico. Si en España dicen que el partido no es tanto "Barcelona-Atlético Madrid" como "Messi-Agüero". Entonces, no podés ni dudar de qué tienen que jugar los dos juntos y aprovecharlos.

VO: ¿Qué es lo que más te gusta del deporte, en general?

GB: Me encanta lo imprevisible, esa ilusión de que algo pase. Porque si el hincha disfruta tanto de ganar... es porque también existe la situación de perder. Si no, ganar no valdría nada. A veces, me gustaría convencer a la intelectualidad de que el deporte es parte de la cultura. Y además, desafío a cualquier persona sedentaria a que me cuente cómo se siente después de nadar un rato o jugar un poco al tenis. Después de todo, tanto Sófocles y Sócrates, como Aristóteles y Platón, fueron deportistas olímpicos. ●

AGRADECIMIENTOS

María Félix. Dardo Rocha 1680, Martínez. Tel.: 4717-1864.

Una colección para revivir las mejores recetas de la revista elgourmet.com
Secretos culinarios, reportajes y mucho más.

revista *elgourmet.com*

En su kiosco,
3 revistas a sólo
$15

el menú gourmet

impacto y sorpresa

Texturas, sensaciones sutiles, sabores de la infancia, técnicas de la química. Una mixtura de propuestas en este menú de pasos que genera misterio a cada plato. Para degustar de principio a fin.

Fotos de Eduardo Torres
Producción de Liliana Cameroni
Chef: Alejandro Digilio

caramelo de pimentón de Murcia

CHEF.

"Defino mi **cocina** como **tecnoemocional**. Aplico procedimientos de la **química** a algunos de mis **platos**, pero **siempre** están relacionados con mis **recuerdos** y mis sensaciones de la **infancia**. Es cocina de **autor**"

Alejandro Digilio

Hace un año abrió el restaurante La Vinería de Gualterio Bolívar, en San Telmo, y desde entonces, convoca cada vez más gente. En 2001 hizo una pasantía en elBulli, junto a Ferrán Adrià, de quien reconoce su gran influencia. Trabaja codo a codo con Facundo Eguía (abajo), su jefe de cocina.

PASO 1

aperitivos

PASO 2

ensalada de 40 verduras
(Inspiración Michel Bras)

PASO 3

salmón *mi-cuit*
con vinagreta sólida y aire
de tomate

PASO 4

cordero asado con picada
de pimiento merkén
y almendras, y espuma
de papas fritas

PASO 5

té con té

PASO 6

chocolate-queso
de oveja-bizcocho de
almendras y naranja

"Para evitar la **tentación de mojar el pan** en la **ensalada**, inventé este **bocado**. Lo **sirvo** directamente como **un paso del menú**"

pan-vinagreta

almendras-curry

almendras-curry

INGREDIENTES

200 g de almendras tostadas
100 g de azúcar
- Curry c/n
- Sal gruesa c/n

PROCEDIMIENTO

Lleve el azúcar a 112° C en una sartén. Agregue las almendras y fuera del fuego, remueva con cuchara. Agregue el curry y la sal gruesa. Vuelque sobre una placa de silicona y deje enfriar.
(Para 4)

pan-vinagreta

INGREDIENTES

Para la masa de pan

250 g de harina
110 ml de agua tibia
7 g de levadura
8 g de sal
1 g de azúcar

PROCEDIMIENTO

Active la levadura con agua tibia y amase por 10 minutos con el harina, el azúcar y la sal. Deje levar. Cuando doble el volumen, estire a 1 mm de espesor. Corte con aro de 3 cm y acomode las galletas en una placa. Hornee a 200° C hasta que queden infladas y crocantes.

Para la vinagreta

INGREDIENTES

100 ml de aceite de oliva
50 ml de aceto balsámico
30 ml de agua de tomate
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Monte la vinagreta en un bol emulsionando con batidor. Reserve.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Practique un orificio con un cuchillo pequeño en la galleta e inyecte la vinagreta. Sirva de inmediato, antes de que se moje el pan.
(Para 4)

sopa de guisantes 0-60°

Para la sopa

INGREDIENTES

1/2 k de arvejas congeladas
650 ml de agua mineral
• Sal y pimienta, a gusto
• Flor de *ciboulette* c/n

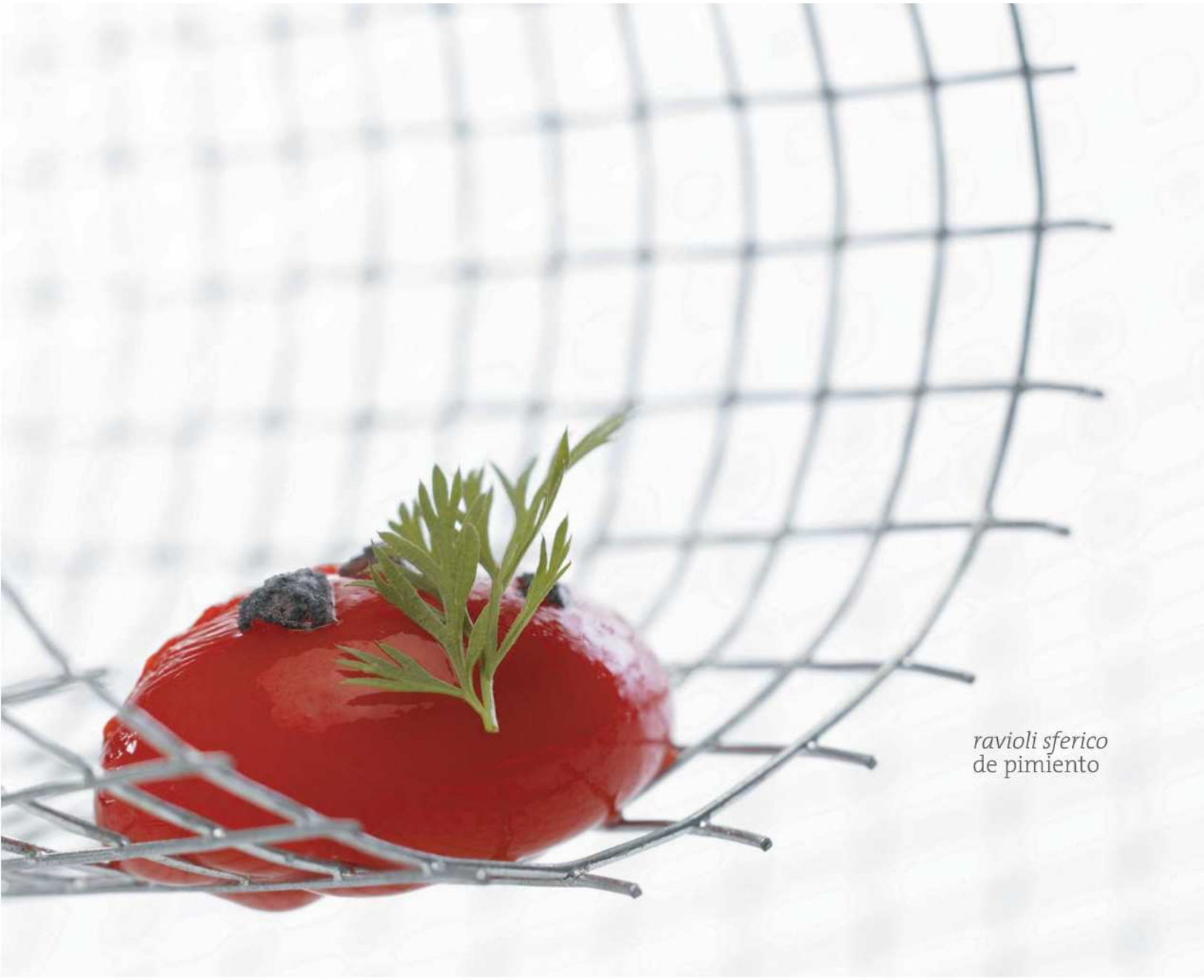
PROCEDIMIENTO

Procese las arvejas con el agua, salpimiente, tamice y deje enfriar la mitad a 0° C. La otra mitad, caliéntela a 60° C grados.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

En un vaso de *shot*, sirva la mitad fría. Antes de llevar a la mesa, agregue con cuidado la sopa caliente, sin que se mezcle con la fría. Decore con la flor.
(Para 4)

sopa de guisantes 0-60°



ravioli sferico
de pimiento

"En estos ravioles
se conjuga lo visual
y la textura que
se aprecia cuando las
esferas se rompen en la
boca y sueltan su líquido
de morrones.
Son deliciosos".

ravioli sferico de pimiento

Para los ravioli

INGREDIENTES

1/2 l de agua
2,5 g de calcio
6 pimientos rojos limpios, sin semillas
2,4 g de alginato*
1 cda de hongos de pino en polvo
• Brotes de berro *baby* c/n
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Mezcle el agua con el calcio y procese con un mixer. Reserve. Ase los pimientos, páselos por una juguera y deje reposar. Retire la espuma que se forma en la superficie. Salpimiente, procese el jugo con el alginato y deje reposar en frío durante 6 horas. Luego, tome una porción de la mezcla con una cuchara y vuelque con delicadeza en la mezcla de calcio y agua, formando una esfera. Deje 3 minutos y retire con una cuchara escurridora. En un recipiente con agua limpia, retire el exceso de calcio. Seque el excedente de agua. Monte en cuchara, agregue polvo de hongos de pino, los brotes de berro *baby* y sal. **(Para 4)**

*El alginato es una sustancia química obtenida del proceso de algas marinas pardas. Se consigue en droguerías.

"Este es un plato que propongo porque soy fanático de la cocina peruana. Y también, combina muy bien con el resto del menú. Su acidez permite limpiar la boca para continuar con el siguiente paso"

ceviche de mero y pulpo

INGREDIENTES

100 g de pulpo
200 g de mero
80 g de cebolla
1 chile
- Jugo de jengibre c/n
- Jugo de apio c/n
- Jugo de lima c/n
- Cilantro fresco, a gusto
- Brotes de mostaza, para decorar
- Sal

PROCEDIMIENTO

Corte el pulpo y el mero en cubos pequeños; la cebolla y el chile en *brunoise*; pique el cilantro. Mezcle todos los ingredientes en un bol, sazone y sirva.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Sirva en cuchara de degustación y decore con brotes de mostaza.
(Para 4)

caramelo de pimentón de Murcia (foto pág. 57)

INGREDIENTES

100 g de isomalt
100 g de glucosa
200 g de *fondant*
- Pimentón de Murcia c/n

PROCEDIMIENTO

Caliente la isomalt, la glucosa y el *fondant* hasta alcanzar 160° C. Retire del fuego y agregue el pimentón, estire entre dos láminas de silicona hasta alcanzar 1 mm de espesor. Deje enfriar.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Corte trozos irregulares de caramelo y sirva uno por persona.
(Para 4)

ceviche de mero y pulpo

ensalada de 40 verduras
(Inspiración Michel Bras)

ensalada de 40 verduras (Inspiración Michel Bras)

"Ésta es la **ensalada infinita**. Es **caos** y **orden**. Ninguna **verdura** queda **mal** con **otra** y las **combinaciones** para **armar** un **bocado** son **exponenciales**"

Para las verduras cocidas

INGREDIENTES

1 penca de acelga
4 ramas de apio
1 alcaucil
4 láminas de *zucchini*
4 flores de brócoli
8 puntas de espárragos verdes y blancos
8 chauchas redondas y planas
1 rabanitos cortados en cuartos
1 corazón de hinojo
2 chauchas de habas
2 chauchas de arvejas
4 flores de coliflor
8 *mange tout*
4 láminas de pepino
8 tomates cherry amarillos y rojos

Para las hojas y brotes

INGREDIENTES

1 hoja de *radicchio*
4 hojas de berro
4 hojas de espinacas *baby*
4 hierbas de los canónigos
4 brotes de mostaza
4 hojas de nabo
4 apios de monte (o levístico)
4 hojas de oruga silvestre
4 hojas de escarola *baby*
4 hojas de nabo
4 brotes de alfalfa
4 hojas de remolacha
4 hojas de ficoide glacial

Para los tubérculos

INGREDIENTES

4 zanahorias *baby*
4 rábanos blancos
4 nabos *baby*

Para las flores comestibles

INGREDIENTES

4 flores de acacias
4 flores de *ciboulettes*
4 flores de borrajas
4 flores de violeta

Para las hierbas

INGREDIENTES

1 brizna de hinojo
1 brizna de eneldo
4 hojas de albahaca *baby*
4 hojas de perifollo
4 hojas de cilantro

PROCEDIMIENTO

Lave todos los ingredientes y deje escurrir muy bien. Blanquee las verduras que necesitan cocción, respetando los puntos justos de cada una. Deje enfriar y reserve.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Corte a gusto los ingredientes y condimente con la emulsión de limón.

Para la emulsión de limón

INGREDIENTES

10 limones
50 g de azúcar
30 g de sal gruesa
250 ml de agua
200 ml de aceite de oliva

PROCEDIMIENTO

Cocine a fuego bajo, durante 30 minutos, los limones cortados en cuartos, en agua, junto con la sal y el azúcar. Retire y quite la pulpa con una cuchara, pase por colador para sacar las semillas y escurra el exceso de agua. Coloque la pulpa en un recipiente profundo de boca ancha e incorpore el aceite en forma de hilo emulsionando con el mixer hasta alcanzar una consistencia similar a la de la mayonesa. Conserve en la heladera.

Para el aceite de rúcula selvática

INGREDIENTES

50 g de rúcula blanqueada y escurrida
200 ml de aceite neutro
5 g de sal

PROCEDIMIENTO

Procese todos los ingredientes y tamice antes de utilizarlo.

Varios

INGREDIENTES

- Caldo de verduras c/n
- Sal Maldon c/n
- Pimientas varias molidas c/n

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Caliente en una sartén una cucharada de aceite de oliva y una cucharada de caldo de verduras gustoso. Incorpore las verduras cocidas para entibiarlas. En un plato, coloque la emulsión de limón y el aceite de rúcula. Disponga las verduras calientes y sobre ellas, combine las hojas crudas, las flores comestibles, las hierbas y los brotes. Termine con sal Maldon y una mezcla de pimientas recién molidas.

(Para 4)

SANYO

michael bublé

en concierto

25 de noviembre

nueva función **26** de noviembre

teatro gran rex

www.michaelbuble.com

TICKETEK.COM
5237 7200

MITRE AM 790

100 fm99.9

invita

VH1

salmón *mi-cuit* con vinagreta sólida y aire de tomate

INGREDIENTES

350 g de lomo de salmón
1 ajo
1 hoja de laurel
- Hojas de hinojo c/n
- Aceite de oliva c/n
- Recortes de panceta c/n
- Pimienta verde, a gusto
- Sal Maldon, a gusto
- Mix de verdes, para decorar c/n

PROCEDIMIENTO

Corte rectángulos de 80 gramos de salmón. Cocine 30 segundos por lado en una sartén con el aceite de oliva, los recortes de panceta, el ajo aplastado, el laurel y las hojas del hinojo. Sazone al final con pimienta verde y sal Maldon.

Para la vinagreta sólida

INGREDIENTES

100 ml de aceite de oliva
200 g de maltodextrina de tapioca*
250 ml de vinagre balsámico
2 g de carragenato de kappa*

PROCEDIMIENTO

Coloque el aceite de oliva en un bol y con un batidor de mano, incorpore la maltodextrina hasta que se vuelva un polvo grueso. Reserve.
Para la gelatina de vinagre balsámico lleve a ebullición –desde frío–, el vinagre balsámico y el carragenato de kappa, batiendo hasta que rompa el hervor. Retire del fuego, deje solidificar y corte en cubos de 1 cm de lado.

Para el aire de tomate

INGREDIENTES

1 1/2 k de tomates maduros
18 g de lecitina de soja granulada

PROCEDIMIENTO

Pase los tomates por una juguera; luego, por un colador chino con un paño de cocina; y filtre. Debe resultar un líquido transparente. Agregue la lecitina de soja y, en el momento de servirlo, incorpore aire con un mixer hasta lograr una espuma.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

En un plato, coloque el salmón en un costado. Acompañe con tres cubos de gelatina de vinagre y un poco de polvo de aceite de oliva. Complete con el aire de tomate y mix de verdes.
(Para 4)

* La maltodextrina de tapioca es un hidrato de carbono resultante de la ruptura de las moléculas de almidones, en este caso de tapioca. El carragenato de kappa es un gelificante de alga. Ambos ingredientes se compran en droguerías.

"El **sabor** del **aceite texturizado** y del **aceto balsámico gelificado** se **funde** en la **boca** junto con el **aire de tomate**. La **sensación** es **inexplicable**, hay que **probarlo**"

"Mi **restaurante** no es uno **común**. Es **mi lugar**. Y cuando alguien viene a **comer a casa,** come lo que **le ofrezco**. Por eso **propongo** un **menú único**"

cordero asado con picada de pimiento merkén y almendras, y espuma de papas fritas

INGREDIENTES

800 g de lomo de cordero
- Aceite de oliva c/n
- Sal y pimienta, a gusto
- Mix de verdes, para decorar

PROCEDIMIENTO

Corte rodajas de cordero y sellelo en una sartén con aceite de oliva. Salpimiente por todas las caras y deje reposar tapado.

Para la picada

INGREDIENTES

200 g de cubos de pan
200 g de almendras
2 ajos
- Perejil fresco c/n
- Aceite de oliva c/n
- Merkén (pimiento ahumado chileno, puede reemplazarse por pimentón dulce y chile picante, mezclado)
- Sal, a gusto

PROCEDIMIENTO

Fría los cubos de pan, las almendras y los ajos en aceite de oliva, cada uno por separado. Luego, procese todo junto, agregando el perejil, el merkén y la sal. Emulsione y reserve.

Para la espuma de papas fritas

1/2 k de papas
200 ml de crema de leche
150 ml de agua de cocción de las papas
- Sal, a gusto
- Aceite neutro c/n

PROCEDIMIENTO

Corte las papas, blanquéelas y luego fría en aceite neutro. Luego, procese todos los ingredientes, cargue un sifón cremero y caliéntelo a baño María a 60° C. Reserve.

Para el aro crocante de papa

INGREDIENTES

10 láminas de papa cruda

PROCEDIMIENTO

Arme una corona de papa en un aro metálico y fría a 130° C hasta que se dore. Reserve.

Para el polvo de olivas negras

INGREDIENTES

100 g de aceitunas negras
- Pimienta molida gruesa c/n

PROCEDIMIENTO

Deshidrate las aceitunas durante 4 minutos en el microondas. Procese. No debe quedar un polvo muy fino; si está húmedo, coloque en microondas por 1 minuto más. Mezcle con pimienta molida gruesa y reserve.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Disponga el cordero en el plato. Acompañe con un aro crocante de papa relleno con la espuma de papa frita. Decore con mix de brotes y verdes y el polvo de olivas negras.
(Para 4)

Prepostre

té con té

INGREDIENTES
250 ml de té *earl grey*
250 ml de té verde
250 ml de infusión de *camomille*
125 ml de almíbar bola blanda

PROCEDIMIENTO
Prepare el té *earl grey*, el té verde y la infusión de *camommille*. Mézclelos y sirva en una taza pequeña. Integre la infusión con el almíbar y pase por máquina heladora.

ARMADO Y PRESENTACIÓN
Sirva una *quenelle* de sorbete en una cuchara de degustación, acompañando a una taza de té *earl grey* caliente.
(Para 4)

chocolate-queso de oveja-bizcocho de almendras y naranja

Para el chocolate
INGREDIENTES
6 yemas
500 ml de leche
100 g de azúcar
300 g de chocolate amargo

PROCEDIMIENTO
Hierva la leche con la mitad del azúcar. Aparte, mezcle las yemas con la otra mitad del azúcar. Cuando la leche hierva, mezcle ambas preparaciones y regrese al fuego hasta alcanzar 82° C o cuando nape el revés de una cuchara. Agregue la preparación anterior sobre el chocolate previamente picado y procese. Deje reposar 6 horas en frío de heladera.

Para la espuma de queso de oveja
INGREDIENTES
150 g de queso de oveja fresco
200 ml de leche
150 ml de crema de leche

PROCEDIMIENTO
Caliente la leche hasta llegar a 60° C. Incorpore el queso de oveja rayado, deje infusionar 5 horas en frío, procese y cuele. Mezcle con la crema de leche. Cargue el sifón cremero y enfríe por 3 horas antes de utilizar.

Para el bizcocho de almendras y naranja
INGREDIENTES
300 g de azúcar
320 g de aceite neutro
3 huevos
3 naranjas
700 g de harina integral
1 cda de polvo de hornear
80 g de almendras picadas

PROCEDIMIENTO
Mezcle el azúcar en el aceite, los huevos, la ralladura y jugo de las 3 naranjas. Aparte, mezcle la harina con el polvo de hornear e incorporar a la preparación anterior. Agregue las almendras picadas. Forre un molde de budín inglés con film, vuelque la mezcla hasta 3/4 de altura del molde y hornee a 160° C durante 1 hora. Retire, corte al medio y envuelva cada una de las mitades –en caliente– con film (para conservar la humedad).

Para la reducción de vinagre balsámico
INGREDIENTES
150 ml de aceto balsámico
50 ml de miel líquida

PROCEDIMIENTO
Mezcle ambos ingredientes en una sartén y deje reducir hasta que tomen consistencia de almíbar.

Varios
INGREDIENTES
- Azúcar integral de caña c/n
- Brotes de hinojo c/n

ARMADO Y PRESENTACIÓN
Trace una línea con la reducción de aceto que divida el plato en dos. Sobre una mitad, coloque una *quenelle* de chocolate, una porción del bizcocho y un vaso de *shot* con la espuma de queso de oveja.
En la otra, espolvoree con azúcar integral de caña y añada algunos brotes de hinojo.
(Para 4)

LA OVEJA ROJA DE LA FAMILIA

Quilmes Red Lager

UNA NUEVA VARIEDAD PARA DESCUBRIR TUS SENTIDOS.

Presentamos Quilmes Red Lager, la Cerveza Roja de Quilmes.

Quilmes Red Lager cuenta con un color cobrizo obtenido por una combinación perfecta de maltas seleccionadas. Esta amalgama de finas maltas permite lograr naturalmente el color que proviene de los taninos de la cebada.

Su delicado amargor, tenue pero obligatorio, logra equilibrarse con un sutil sabor cremoso logrando un cuerpo refinado.

Y su aroma fino y notable a lúpulo característico de la variedad Cascade, nos regala un sabor único para esta cerveza.

Quilmes Red Lager, una nueva variedad para descubrir tus sentidos.

BEBER CON MODERACION. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

"El **ácido** del **queso de oveja** **contrasta** con el **dulce** del **chocolate**. Es **riquísimo**"

AGRADECIMIENTOS

La vinería de Gualterio Bolívar. Bolívar 865.
Tel.: 4361 4709.

chocolate-queso
de oveja-bizcocho de
almendras y naranja

Salento, tierra dionisíaca

Rico en anécdotas, aromas, sabores y paisajes, el chef Donato De Santis propone un recorrido gourmet por el taco de la bota italiana. Ahí donde llegan pocos turistas y la tierra se hunde en el mar azul.

Texto de Donato De Santis – Fotos de Micaela De Santis

Una vista de las playas de Il Salento. La clásica Vespa en las callecitas de Otranto. Donato, la *nonna* María (la mamá del chef) y Francesca, su hija, recogiendo peras en la huerta familiar. *Orecchiette al pomodoro* y langostinos, en La Farmacia dei Sani, una *trattoria*.

Elegir un lugar para visitar en Italia puede llegar a transformarse en algo difícil: 300.000 km2 de superficie, 7.500 km de costa, cuatro mares, más de cien provincias y 8.000 comunas repartidas en veinte regiones. Realmente, un sinnúmero de posibilidades.

Sin embargo, los sitios más visitados de la península terminan siendo siempre Roma, Florencia, Venecia o Milán, con algunas merecidas excepciones, como la isla de Capri o la estupenda Taormina. A mí, en lo particular, me asombra cuán inmensa y pequeña es esta tierra al mismo tiempo, y por eso me emociono cada vez que descubro rincones nuevos para explorar.

Tenía una cuenta pendiente conmigo mismo. Por más que sea oriundo de la región de Puglia, nunca me había tomado el tiempo necesario para recorrer esta bella zona, a sólo 400 km de la casa donde todavía viven mis padres.

"El Salento". La historia del nombre tiene varios orígenes. Según algunos estudiosos, deriva del "saliente" que caracteriza a la península. "Salentini" era el nombre que los antiguos romanos daban a los habitantes del Golfo di Taranto. Para otros, deriva de los colonos cretenses origianarios de la ciudad de Salenzia. Finalmente, otra leyenda dice que habría nacido de la alianza estipulada "en salo", sobre el mar, entre los tres grupos étnicos que poblaron el territorio: cretenses, ilirios y locresi.

Es cierto que la ubicación geográfica, el auténtico taco de la bota italiana, sale un poco del circuito de un turista común, pero al aventurarse por esos pagos premia el esfuerzo económico el haber alquilado un auto todoterreno con GPS incluido, cosa que hice junto a mi familia. Desde Fiumicino, optamos, entonces, por viajar en dirección sureste, disfrutando de la travesía desde la costa del mar Tirreno a la del Adriático, y de allí hacia Il Salento, en dirección sur, con la vista de uno de los mares más limpios de Europa.

Luego de una breve y debida parada en mi casa paterna –situada en la Piana de la Daunia, en la provincia de Foggia–, tomamos la autopista A14 con el auto cargado de alegría, niñas gritonas y, sobre todo, una helade-

Los **Trulli** son un **conjunto arquitectónico** declarado **Patrimonio Mundial** por la **UNESCO**, en Albarello. **Edificados** a **seco**, sólo en **piedra,** son increíbles.

ra portátil desbordada de refrescos, *paninos* con *frittata* de flores de calabaza, *taralli* (rosquitas) con semillas de hinojo. Todo eso, sumado a las bolsitas llenas de higos, damascos y peritas que mi mamá –que nos persiguió hasta la tranquera antes de salir– cosechó ella misma de su huerta.

Largamos con toda la euforia y el deseo de conocer nuevos lugares. Hasta las nenas repetían: "¡Salento, Salento!", como si hubieran estado allí en vidas pasadas. Para todos, estos lugares, sus sonidos, ritmos musicales y danzas, parecían totalmente familiares. Así comenzamos nuestra aventura hacia la *terra d´ Otranto*, hoy conocida como: Il Salento.

Tres horas de placentero viaje, con indicaciones muy precisas, cosa que me agradó, porque estamos muy al Sur y ciertas cosas como éstas, pueden fallar. Tanta era la excitación, que nos pasamos varios kilómetros: salimos del camino en la localidad de Tricase y tuvimos que retroceder hasta Castro

UNA BREVE PARADA EN ALBARELLO, PARA VER ESTAS MARAVILLOSAS CONSTRUCCIONES DEL SIGLO XV.
SÉMOLA DE GRANO DURO QUE USA LA MAMÁ DE DONATO PARA HORNEAR PAN UNA VEZ POR SEMANA.
PULPO A LA SALENTINA, TIERNO Y SABROSO.
DONATO TOMANDO AGUA EN LA *FONTANA DEL ACQUEDOTTO PUGLIESE*.

abre

Ojos que no ven, cuidado que se siente.

Con los Paños de Microfibra de Media Naranja cuidás toda tu casa hasta el último detalle, hasta esos que son invisibles, pero se notan.
Porque la Microfibra de Media Naranja está compuesta de fibras sintéticas ultrafinas que atrapan la suciedad microscópica, sin acumular olores, sin residuos ni marcas y duran mucho más.

Cuidado superior para todas tus cosas

MUEBLES VIDRIOS MULTIUSO PISO TECNOLÓGICA

ALPARGATAS

www.brillasvos.com.ar

Smart Clean
LÍNEA PREMIUM

Una vista del puerto de Castro Marina. *Frisella*, una tostada con aceitunas, rúcula, pomodoro y aceite de oliva extra virgen.
Una vitrina de un negocio de productos alimenticios típico.

Marina, donde teníamos reserva en el Hotel Panorámico. Lo encontramos por instinto, siguiendo las bellas casas de este pequeño *borgo* de mar, construido con diligente poesía arquitectónica, casi esculpido en la natural piedra típica del lugar.

Sólo tuvimos el tiempo para, literalmente, "tirar" las maletas en los cuartos, y fuimos forzados por los anfitriones del hotel a apurarnos para almorzar, antes de que cierre la cocina del restaurante.

Mi ojo cayó inexorablemente sobre un plato de *spaghetti* al *carpaccio* de pez espada, servido con hierbas aromáticas que me trajeron mis más remotos recuerdos. *Insalata di mare* fue la opción de las mujeres, incluidas mis hijas, que parecieron haber encendido de golpe una térmica que las convertió en voraces consumidoras de productos ícticos. Los efectos del viaje, y el cambio de luz y el iodo que inunda el aire, tuvieron su efecto sobre nuestros paladares. Nadie quiso descansar, así que decidimos recorrer las diminutas y blanquísimas escaleras de piedra que conducen... a todo lados. Nunca se va a perder porque siempre hay un referente: el mar tan azul y profundamente tentador.

El sol calaba tan lentamente, que nuestra primera tarde pareció, para nuestro agrado, eterna. Volvió el picor de nuestros estómagos y todavía con chancletas nos hundimos en las sillas del muy recomendado bar-pizzería-*gelatería* Valentino, en su soberana ubicación sobre el *lungomare* de Castro Marina. La pizza en Italia es grande, pero ultrafina, y se sirve en forma individual. Las nenas compartieron una *Margherita* mientras mi hermana Giovanna y Micaela, mi mujer, optaron por una de *prosciutto* y rúcula; yo, me aventuro con una de pulpo y *friarelli*. *Birra per tutti* (un sorbito *anche per le bambine*).

Por la noche, mi hermana se ofreció para cuidar a mi hijas. Con Micaela, aprovechamos para visitar Blue Bay, la discoteca con pileta que habíamos visto caminando durante el día. La pasamos muy bien, desempolvando algunos pasitos de baile ochentoso.

En esta zona, las casas, las fortalezas, los castillos, son miles de puntitos blancos desparramados como semillas de trigo según un desorden calculado, que se dibuja entre los olivos y las murallas de piedra blanca (*muri a secco*) para formar una fotografía místicamente ancestral. Luego, los olivos centenarios, los palacios y torres sarracenas –erectas todavía, como guardianas para preservar los tesoros naturales de la zona– aparecen montados como preciosos diamantes en esta tierra colorada como el fuego.

Es otro día en la tierra del Salento, azul intenso y soleado; el destino es Otranto, unos kilómetros al norte de Castro Marina, una estupenda ciudad sobre el mar en el punto más al Este de toda Italia, y a sólo 72 km de la costa de Albania. La ruta está perfectamente dibujada, casi tallada entre los cultivos que de un lado y del otro de la carretera, atrapan la vista y acompañan con los colores. Es el principio del verano y el aire que entra por la ventanilla apenas abierta, es fresco. No sólo por la temperatura, sino también por su aromas, mientra el sol se presenta generoso y ancho, abrazando cada centímetro de la llanura. La ciudad ofrece una mezcla árabe-barroca singular. Caminando por las callecitas, aprovechamos para grabar en la memoria los mejores platos que vemos servidos en las mesitas de pequeñas *trattorias*, esparcidas por doquier. La mayoría ofrece pescados y mariscos. Calamares rellenos en vinagretas, pulpos, mejillones humeantes, pastas larguísimas, *fusilli salentini*, tomates rojísimos y, sobre todo, el perfume del aceite de oliva que predomina en el aire junto al del mar. Estoy en el corazón de Salento, patria de la *Pizzica* y de la

Taranta, música de las tradiciones locales más antiguas usada en el pasado para curar a los tarantados (personas mordidas por tarántulas. Se referían también a los que tenían trastornos psicológicos). Así, fanático como soy de esta música, necesité encontrar un *tamburello* (pandereta típica para estos ritmos, hecho con piel de cabrito, madera y platillos de metal). Una sola pregunta y obtuve la dirección; en el casco antiguo, cerca de la catedral principal: Anima Mundi. Un paraíso para los amantes de los sonidos folclóricos. Nos atendió una vendedora paciente y muy conocedora. Nos quedamos tres horas probando y aprendiendo cómo tocar los *tamburellos*, escuchando música, mirando videos de festivales de Taranta, comprando de todo para improvisar en el medio de la calle de piedra, una *pizzicata* junto a mis nenas, descalzas, que los turistas no dejaron de fotografiar, ya que literalmente bloqueamos el paso público. Aquí, en Otranto, también probamos los *fruttones*, deliciosos bocados de masa dulce rellenos de mazapán y membrillo, cubiertos de chocolate; y los *pasticciotti*, un pastelito de forma ovalada, relleno hasta explotar, de riquísima crema pastelera perfumada al limón envuelta en una masa crujiente y mantecosa.

Inquieto como siempre, aproveché cada minuto y traté de no perderme una sola emoción. Así, le propuse a mi familia salir en búsqueda de sorpresas. La situación no tardó a manifestarse. Tranquilamente perdidos, relajados y curiosos, intentamos localizar alguna playa alternativa entre las rocas y piedras que dominan la costa. Paramos a comprar líquidos y, sacando la cabeza del auto para preguntar (usando un audaz dialecto local), pregunté dónde había una playita linda. Una persona

Donato recogiendo tomates en la huerta de su casa paterna. Una postal de La *Masseria* (fortaleza), en las afueras de Santa María Di Leuca. Las uvas de Salento, protegidas por un espantapájaros tradicional. Giuseppe, el papá del chef, contemplando el campo familiar y el resultado de su pasión.

"Tenía una **deuda pendiente** conmigo mismo. **Nunca** había **recorrido** los alrededores de mi **tierra de origen**. Fue **fantástico**"

me dijo que, a veinte metros de donde estaba parado había una bajada. Su expresión era serena, pero se notaba que lamentaba un poco haber soltado la preciosa información que acababa de darnos. La naturaleza hospitalaria del pueblo salentino pudo más. Bajamos, entonces ,por una calle muy angosta hasta que tuvimos una visión perfecta: una minibahía escondida por la ruta misma que pasa por arriba, agua tan transparente que se podía ver la chilla de dos barquitos pesqueros anclados, poca gente, una brisa delicada, arena que se transforma en piedritas y las olas más pequeñas que las que provoca una canilla abierta en una bañadera.

Así descubrimos Porto Badisco. Ya en el agua, al observar el entorno, noté entre algu-

nas ramas que crecen en el pequeño acantilado, unas aromáticas que me resultaban familiares. Arranqué algunas hojas, las froté entre las manos: era tomillo, tomillo marino, silvestre, que crece allí nomás. Salí del agua y descubrí que estaba repleto de tomillo. Junté varias ramas hasta tener un nutrido *bouquet*. Ya en el hotel, lo dejé secar al sol, y una vez que regresamos a los de mis padres lo procesé con sal marina, lo puse en un frasquito de vidrio y me lo traje a la Argentina. ¡Excelente para preparar unas *porchettas* de conejo!

Los días pasaron entre paseos por diferentes playas, caminatas, comida a base de *pesce* y excursiones hacia nuevos lugares. Fue entonces el turno de Santa Maria di Leuca. La ruta desde Castro Marina es una sola, la misma por la que viajamos antes, que se embellece a medida que esta lengua de tierra se hunde en el mar y parece ser olvidada. La presencia de rastros de civilización griega, bizantina y sarracena es todavía muy evidente en todos los sentidos. La comida, las costumbres, la arquitectura, la música, el dialecto local que deriva de la lengua romanza y tan distinto del italiano, que la UNESCO decidió incluirla en el libro rojo de los idiomas en extinción. Santa Maria di Leuca es la ciudad en la punta extrema sur de esta península. La piedra blanca predomina en todos los edificios y el mar siempre presente que se puede tocar con la mano. Decidimos ir a la aventura y manejar hacia el interior del continente. En la campiña, probando suerte en búsqueda de un lugar para almorzar, lo encontramos. Un sitio de agricultura y turismo en una *masseria* (fortaleza) del 1500 completamente restaurada. Comida elaborada con verduras de su propia huerta, cordero al horno de criadero, y una producción de tomatitos *cherry* puestos a secar sobre cañas, expuestos a la brisa del mar. Tomamos buenísimo vino de Manduria, comimos quesos *caciocavallo* locales, *pane frisella* embebido en aceite extra virgen y, por supuesto, tomatitos *cherry* maduros y un exquisito cordero cocido al horno de leña. Luego de este almuerzo rústico y sano, seguimos camino siempre hacia el interior. Al manejar, leí algunos afiches que anunciaban una fiesta en Ruffano, un pueblito inmaculado, sacado de una película de Visconti a pocos kilometros de Disio, sobre el camino de regreso al hotel en Castro Marina. La fiesta tenía como invitados especiales al grupo folclórico de *pizzica* Tamburellisti di Torre Paduli, el más reconocido internacionalmente. La parada en Ruffano fue obligatoria: la avenida

Entrada de una *trattoria* en Castro Marina. Kiosco típico en Otranto. tomatitos cherry puestos a secar sobre cañas, expuestos a la brisa del mar, en Santa María Di Leuca.

"Salentini" era el **nombre** que los **antiguos romanos** daban a los **habitantes** del **Golfo di Taranto.**

Vista de Castro Marina. Donato compra *spaghettis* largos, uno de sus preferidos. Venta de pescados y mariscos en el corazón del pueblo.

DATOS ÚTILES

Cómo llegar

En auto desde Roma, por la autopista A14, salida Bari Nord; SS16 dirección Lecce-Maglie, salida Otranto.

Dónde dormir

- **Hotel Ristorante Panoramico.** Via Panoramica 73030 Castro (Le) - Italia www.hotelpanoramico.net. Habitación base doble a partir de 150 euros.
- **Hotel Palazzo Papaleo.** Via Rondachi 1 - 73028 Otranto, Lecce, Italia. Tel.: (+39) 0836.802108 | Fax +39.0836.805129. info@hotelpalazzopapaleo.com. Habitación base doble, a partir de 195 euros.

Dónde comer

- **Trattoria Farmacia dei Sani.** Piazza del popolo, 14, Ruffano. Tel.: (+39)3398332514. Masseria Panareo. Litoranea Otranto - S. Cesarea Terme - Parco di ▸ Porto Badisco – Otranto. Tel.: (+39) 0836812999.

Dónde comprar

- **Cerámica típica pugliese:** en la zona antigua de la ciudad de Otranto se pueden encontrar cientos de negocios especializados en cerámica decorada con motivos de la Puglia y piezas en terracota con excelentes diseños.
- **Anima Mundi:** Música Salentina (Pizzica y Taranta), films, libros, *tamburelli* y otros instrumentos. Via Malorano 8, Otranto, Lecce. Tel.: (+39) 08361955262.

Paseos y excursiones

- **Blu Bay summer places** discoteca con piscina. Via San Antonio, Castro Marina. Horario: 23.30 a 5.30. Abierta viernes y sábado. Cierra en invierno.
- **Red Coral** (alquileres de gomones y excursiones). Excursiones y charter a la Grotta Zinzulusa, Grotta Palombara, desde 60 euros por persona. Castro Marina (Lecce), Porto Vecchio. e-mail: info@nauticaredcoral.it

principal, soberbiamente adornada con miles de luces. Bajo los faroles, la interminable fila de puestitos que venden desde almendras acarameladas, turrones, *lupini*, dulces, *porchettas*, *panzerotti* fritos, y, mis favoritos, sandwiches de carne asada de caballo. La carne equina, en la Puglia es tan común como la carne de vaca en otros países. Somos los mayores consumidores de este tipo de carne en toda Italia. Es el equivalente del choripán argentino. Acompañamos estos sandwiches con fresca cerveza. Mientras *les bambine* se lanzaron a los puestos de dulces, yo hice migas con los músicos. Al saber que venía de Buenos Aires, me autografiaron un *tamburello* (uno más) que había comprado. Así, todos en la *piazza* a bailar al son de *pizzica*, ese ritmo atrapante y ancestral que te levanta el espíritu y los pies. Terminada la fiesta, comimos en la Farmacia dei Sani, una *trattoria* en el corazón de Ruffano, donde devoramos un plato de *orecchiette* simplemente condimentado al pomodoro y queso *mozzarella*. Exhaustos, pero contentos, dormimos en Castro Marina la última noche. Volvimos más que satisfechos de haber vivido a pleno una experienca cultural única, en un lugar realmente inolvidable, donde, incluso, las piedras hablan y cuentan su propria historia.

altos vinos de Salta

Hecho a la medida de aquéllos que siempre esperan algo más de cualquier viaje, el recorrido por los Valles Calchaquíes es un circuito imperdible. Pueblitos del tiempo de la Colonia, espectaculares iglesias y haciendas centenarias, se complementan con una ruta del vino única.

Texto y fotos de Marta Salinas

Recorrer los viñedos de Cafayate, a fines de la primavera, cuando comienzan a mostrar los colores y tamaños de las diferentes uvas, o en época de vendimia, cuando todo es actividad, y visitar las bodegas, es uno de los insoslayables programas que se pueden disfrutar en la zona. La plaza central del pueblo está coronada por la Iglesia Catedral de Cafayate, una muestra más del encanto de la ciudad.

En menos de tres horas, la ruta 38 llega a Cafayate a través de un camino impecable que se va internando en diferentes paisajes imponentes, con cerros de colores maravillosos.

Sobre la ruta, está la Posada de las Cabras, sitio perfecto para hacer un *stop* a media mañana y probar un rico café y los buenos quesos del lugar. Desde aquí, la quebrada es una sucesión de asombrosos panoramas, formaciones que la naturaleza cinceló durante millones de años en increíbles diseños, como Los Castillos, la Garganta del Diablo y el Anfiteatro. Este último merece un comentario aparte: su enorme chimenea que se abre al cielo genera una acústica perfecta y por eso allí suelen realizarse programas musicales. Después, por un largo trecho, el paisaje se tiñe de rojos intensos, con quebraditas que se adivinan desde el camino y pronto se divisa el valle de Cafayate.

Para los afortunados que cuentan con tiempo y ganas de manejar por caminos de ripio, hacer el circuito completo los llevará a internarse en el corazón más profundo del valle, y conocer los pueblos y su gente, parte del encanto del recorrido.

Para ello, deberán emprender la Cuesta del Obispo, que en sus incontables curvas trepa hasta los 3.200 msnm en Piedra del Molino, dejando abajo un mar de nubes con una maravillosa vista panorámica. Desde aquí, y luego de la recta de Tin Tin, la cinta asfáltica atraviesa el Parque Nacional Los Cardones, con miles de estas altivas cactáceas que, como centinelas y a ambos lados de la ruta, salpican el paisaje hasta perderse sobre un horizonte de altas cumbres. Al final, aparece Payogasta, con el imponente Nevado de Cachi como telón de fondo. Allí, está la Sala de Payogasta, un sitio para disfrutar de una de las mejores cocinas de los valles y el rico Tannat de su bodega. El Nevado corona también a Cachi, pueblo prehispánico del mismo nombre, una de las joyas de la zona, posta de cualquier viaje por el circuito. Entonces, hay que sumergirse en la ruta 40 y descubrir la grandiosa belleza vallista y su gente, en pueblos de tejedores, como Seclantás, con los ponchos del Tero Guzmán flameando sobre el camino, centenarias iglesias que guardan valiosas reliquias, haciendas de la época de la colonia, como Molinos, y llegar a Tacuil y Colomé, con viñedos que trepan hasta cerca de los 2.500 msnm, antes de arribar, finalmente, a Cafayate.

Cafayate

Si de vinos se trata, en Salta todos los caminos conducen a Cafayate. El antiguo pueblo viñatero es hoy el epicentro de una creciente industria con una fuerte identidad propia. Si bien aquí se concentran las más importantes bodegas de la región, la ruta enológica extiende cada vez más sus dominios, y lugares como Animaná, San Carlos y Tolombón, junto a Colomé y Payogasta, son una invitación a sumergirse en un mundo tapizado de viñedos.

ARRIBA, "PALO" DOMINGO Y SUS HIJOS, OSVALDO Y RAFAEL, CONTINÚAN EL TRABAJO INICIADO EN LOS AÑOS SESENTA, EN LA BODEGA DOMINGO HERMANOS. A LA DERECHA, LOS ARÁNDANOS DE ALTALALUNA, EN TOLOMBÓN, SON DELICIOSOS. CON ELLOS, SE PREPARAN LOS MEJORES POSTRES GOURMET.

La plaza central, con su iglesia rosada y el plácido clima que se adivina en su entorno, es una muestra del encanto de la ciudad, con bares y restaurantes con mesas al aire libre, donde se disfruta del sol. Es el mismo sol al que se suma la altura de la región plagada de cerros, los que producen sus notables vinos, de particular estilo y excelencia, con una fuerte identidad propia, y que ya recorren los principales mercados del planeta. La historia de estos vinos está aquí, al alcance de la mano.

Recorrer los viñedos, cuando a fines de la primavera comienzan a mostrar los colores y tamaños de las diferentes uvas, o en época de vendimia, cuando todo es actividad, entrar en las bodegas y ver el proceso que las convertirán en asombrosos vinos, es uno de los insoslayables programas que brinda Cafayate.

Nombres como Torrontés, Malbec, Tannat o Cabernet Sauvignon, entre otros, llenan el ambiente. Hay bodegas que reciben visitantes, como la tradicional Etchart, que desde hace tiempo forma parte de un *tour* turístico clásico, pero es en los nuevos centros de degustación, diseñados especialmente para catar sus mejores etiquetas, donde se podrá participar de catas dirigidas por *sommeliers*. De reciente aparición en la ciudad, y siempre muy cerca de la plaza principal, está la bodega Nanni. En un rústico estilo cafayateño, con mucha madera a la vista, el espacio de cata tiene un aire a almacén de campo, con mostrador y vidriera que mira al gran patio que conserva los viejos toneles de la empresa. Enfrente, sorprende la moderna arquitectura de El Tránsito, que aloja en su interior un interesante y confortable lugar de degustación con barra y taburetes, para probar con comodidad sus vinos, acompañados con quesos de la región. El elegante lugar que diseñó la bodega El Porvenir de los Andes, pionera en este tipo de propuesta, invita a disfrutar de sus variedades cerca de un mundo de barricas de robles.

Si de **vinos se trata**, en **Salta** todos los **caminos** conducen a **Cafayate**. Hoy es el **epicentro** de una **creciente industria** con una **fuerte identidad propia**.

Como prólogo de cualquier comida, en un sector del restaurante El Terruño, con una carta diseñada por el chef Carlos Amante, toda una garantía, se pueden probar los vinos de la bodega Colomé. En contraste con tanto despliegue, una pasada por el pequeño reducto del Chavo Figueroa, reconocido enólogo ligado a la historia de muchos de los mejores vinos que la zona ha producido, los llevará a probar los propios en el cálido clima que el lugar brinda.

En los cercanos cerros amarronados, se puede acceder a Las Nubes, donde José Luis Mounier, famoso enólogo, levantó su bodega en un privilegiado sitio con las mejores vistas del valle de Cafayate. Allí, Mercedes, su mujer, recibe con degustaciones en la linda galería junto a quesos y *charcouterie* local.

En el camino, se pasa por Viñas de Cafayate, el *wine-resort* ideal para instalarse un par de días y disfrutar de la buena cocina de Amante, de la moderna cava, con luces bajas y espejos, en la que se pueden probar las mejores etiquetas del valle.

LO QUE VENDRÁ

Osvaldo Domingo nos pasa a buscar para llevarnos a conocer la nueva bodega que esperan inaugurar antes de que termine el año. El mayor de los hijos de Osvaldo "Palo" Domingo, cafayateño de pura

En el restaurante Terruño, con una carta diseñada por el chef Carlos Amante, toda una garantía, se pueden probar los vinos de la bodega Colomé. A la derecha, la cava de Cafayate Wine Resort.

DATOS ÚTILES

Cómo llegar

- Vuelos diarios de Andes, Lan y Aerolíneas Argentinas.
- Traslados Salta-Cafayate en combi con aire acondicionado.
- Turismo Tastil. www.turismotastil.com.ar
- La Veloz del Norte. www.lavelozdelnortecallcenter.com.ar

Dónde dormir

- **Cafayate** tiene una amplia oferta hotelera.
Se destacan los Patios de Cafayate, junto a la bodega El Esteco, con un Wine Spa. www.starwoodhotels.com/luxury
- **En Tolombón**, el recién inaugurado Altalaluna. www.altalaluna.com
Dos lindos hoteles *boutique* con encanto: Killa: www.killacafayate.com.ar y Villa Vicuña: www.villavicuna.com.ar
- **Lugares que combinan hotelería y viñedos:** Viñas de Cafayate: www.cafayatewineresort.com y La Casa de La Bodega: www.lacasadelabodega.com.ar

- **Visitas a los centros de degustación**
Los principales lugares quedan muy cerca unos de otros, se puede hacer el circuito caminando. Preguntar direcciones y horarios en el Centro de Informes del Municipio, situado en la plaza principal. Algunas visitas son gratuitas, otras cobran entre $ 15 a $ 25.

cepa, y su hermano Rafael, siguen adelante con el proyecto que su padre comenzó en los años sesenta.

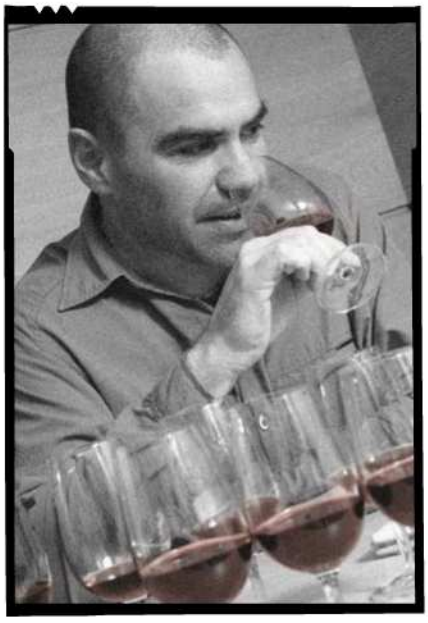
Los vinos de Domingo Hermanos salen de los viñedos que la empresa tiene en Cafayate, Tolombón, la Quebrada de las Flechas y Yacochuya Oeste. Es aquí donde "Palo", cuyo Torrontés en damajuana sigue estando presente en todas las mesas de Salta, construyó su primer proyecto: un pueblito de casas de piedra donde viven los trabajadores y que conserva el estilo de los antiguos poblados de la zona, con una pequeña iglesia y todo. Muy cerca, se puede ver ya lo que será la importante bodega, sólo para vinos Premium, un complejo que contará con sala de cata e impresionante cava, entre otras novedades. Sobre las laderas del cerro y con magníficas vistas al valle, el privilegiado sitio será, sin duda, un lugar imperdible para visitar y probar sus vinos de alta gama, junto a los ricos quesos de cabra que Gabriel, el menor de los Domingo, produce en su finca modelo con última tecnología.

Colomé

Por un camino que sale de la ruta 40, se llega a Colomé. Ya desde lejos, impresiona la mancha terracota de sus construcciones, que aparecen recostadas sobre imponentes cerros. El encantador poblado que antecede a la moderna bodega con centro de degustación, fue al igual que el exclusivo hotel–sólo para nueve privilegiados huéspedes–, obra del visionario emprendedor suizo Donald Hess, que posee, además, viñedos en Napa Valley (Estados Unidos), Sudáfrica y Australia. Fiel a la filosofía centrada en la naturaleza y la vida sana que practica con pasión Hess –la posada cuenta hasta con sala de meditación–, aquí se elaboran sus vinos con uvas tratadas en técnicas biodinámicas, una conexión entre la tierra, los ciclos biológicos y las vides, donde las fases de la luna son uno de los indicadores de cuándo sembrar, fertilizar, podar y cosechar. La misma dirección lleva la nutrida huerta, que surte la excelente cocina del hotel, un complemento del confort y buen gusto del sitio, rodeado de un paisaje deslumbrante de viñedos y montañas. ●

natural como el vino

Por Patricio Tapia (asesor enológico de la señal *elgourmet.com*)



La **democratización** de la **calidad** de los **vinos** ha traído un **hijo no deseado**: la **estandarización**. En una bebida en donde la **diversidad** es lo que **cuenta**, eso es un **problema**. Ante esa **realidad** el **movimiento naturalista** ha tomado **fuerza**. Lo que **importa** es que el vino sea **rico**.

Como muchas otras cosas, como la moda, como la música, como el cine, el vino vive ciclos. Hoy estamos alucinando por tal o cual cepa, por tal o cual región o país y, a la vuelta de la esquina, nos damos cuenta de que lo que nos gusta o comienza a entretenernos es esta otra cepa, este otro lugar en alguna otra parte. El eterno movimiento pendular de los cosas en donde la subjetividad impone sus reglas.

Sería injusto, sin embargo, decir que el bullicio que existe en torno a los vinos naturales –léase: vinos hechos sin aditivos, sin riego, sin levaduras artificiales, sin correcciones en el laboratorio; sólo los racimos fermentando en completa libertad– es una moda, una parte del ciclo que, como tal, finalmente pasará. No lo creo.

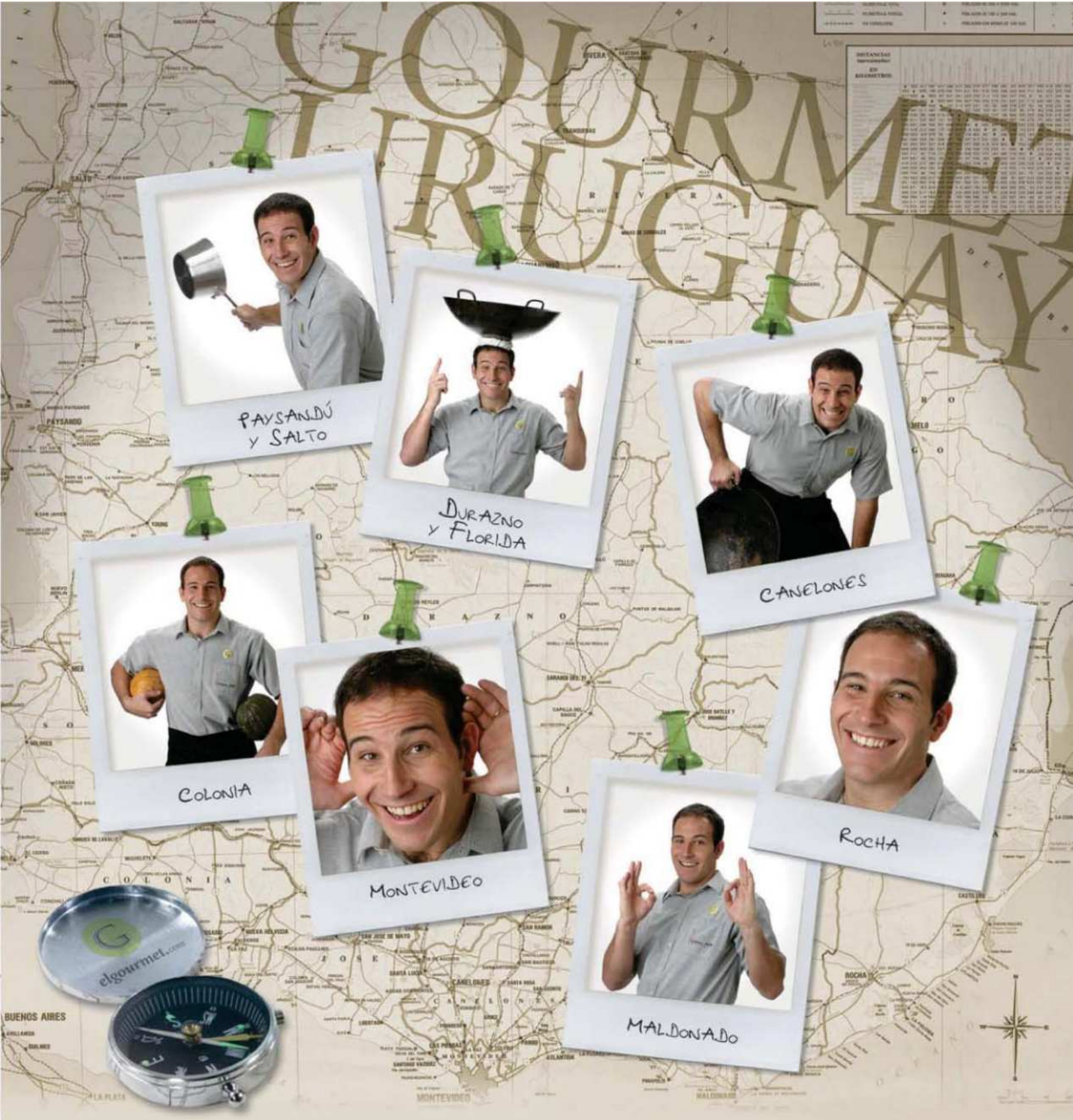
Y no lo creo porque gente como los hermanos Puzelat o Marcel Lapierre, como Kuhn y Gravner; como Joly o Catherine y Pierre Breton, no sólo no se han subido al carro de la "naturalidad" la semana pasada, siguiendo el flujo, aprovechando la coyuntura, sino que son responsables de algunos de los vinos más alucinantes que hoy se puedan encontrar en el mercado. Y los hacen desde hace años.

Es cierto. Hoy, una parte tal vez ínfima del mercado, ese segmento de especialistas que busca novedades en los lugares más excéntricos o inesperados, ha acogido a este grupo de productores "naturales" y ha corrido la bola. Hay tiendas que venden sus productos (Appelation America, en Nueva York; Las Caves de Auges, en París, por nombrar sólo dos de muchas) y también festivales que los reúnen, y decenas de blogs y artículos periodísticos en diarios tan respetables como *The New York Times* o *The Financial Times* que los promueven. Pero dejemos a un lado el bullicio, y concentrémonos en lo que los Lapierre o los Breton hacen.

El vino, la tecnología asociada a él, nos permite como nunca antes una total democratización de la calidad, lo que –en términos concretos– significa que hoy los vinos son buenos, rara vez tienen defectos notorios. Las computadoras, los aparatos, la biología, la química, todo ha ayudado a que en el supermercado de la esquina, muy probablemente, un 90% de los vinos sea bebible y hasta disfrutable.

El problema con eso son los costos. No hay veneno en los vinos modernos, en esos hijos de la tecnología. Todo lo que se usa, ácidos, azufres, azúcar, levaduras, todo es comestible, no implica daño. El punto es que la democratización de la calidad ha traído un hijo no deseado: la estandarización. Hoy, los vinos son buenos, pero iguales, porque los hace gente que usa las mismas barricas, las mismas levaduras, las mismas técnicas. En una bebida en donde la diversidad es lo que cuenta, bueno, pues eso es un problema. Probaste uno, los probaste todos.

Es ante esa realidad que el movimiento "naturalista" ha tomado fuerza. La no intervención supone una mejor expresión del vino, un más claro sentido de origen. La uva no se manipula, no se distorsiona con maderas ni con levaduras exógenas; es lo que es, lo que las condiciones naturales en donde creció (o lo que también puede llamarse *terroir*) hicieron de ella. Suena lindo. Sin embargo, lo que hay que pedir siempre es que el vino sea rico, que estimule, que haga salivar. Y si es natural, bueno, pues mejor.



Un desayuno en la estancia. Una picada viendo el atardecer. Un chivito en la playa. Una visita a las bodegas. Un recorrido por los bares y un poco de candombe. Martiniano lo invita a recorrer y conocer Uruguay. Martiniano lo invita a pasarla muy bien.

gourmet uruguay.
con martiniano.
martes y jueves 22:30 HS

elgourmet.com

guía de **vinos**

En noviembre, una selección de bebidas para degustar con los primeros calores de la temporada. Para todos los bolsillos y ocasiones.

Por Maco Lucioni

Vinos para **todos los días**

Finca El Portillo Rosado de Malbec 2008

Bodega El Portillo

Tunuyán, Mendoza, $ 17

La gran cantidad de etiquetas que aparecieron en los últimos años, afianzaron de manera notable esta categoría de vinos que durante la primavera y el verano gozan de un incremento en la demanda. La cosecha 2008 del rosado de Malbec de Bodega El Portillo siempre fue una buena opción que se caracteriza por su frescura y acidez en la boca, donde también se repiten las notas frutadas y de mermelada de frutos rojos encontradas en nariz. Ideal para empezar una comida como aperitivo o para eventos al aire libre, especialmente en verano.

Atilio Avena Cabernet Sauvignon Roble 2005

Bodega Atilio Avena

Las Compuertas, Luján de Cuyo, Mendoza, $ 22

La línea roble de Atilio Avena siempre se destacó por su buena relación entre la calidad y el precio pagado, tal como se puede apreciar al descorchar una botella de su Cabernet Sauvignon de la cosecha 2005. Fiel a la variedad con la que fue elaborado, muestra aromas a pimiento en combinación con la fruta roja, enmarcado por sutiles notas tostadas producto de los 8 meses que descansó en madera. Es de taninos redondos que van cediendo con el paso del tiempo, buena acidez y persistencia media. Se trata de un vino bien versátil que se lleva bien con platos de estructura media.

Vinos para **paladares inquietos**

Las Perdices Late Harvest Viognier 2007

Bodega Viña Las Perdices

Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza, $ 45

Pocos son los vinos de cosecha tardía elaborados a partir de la variedad Viognier, y Viña Las Perdices optó por ésta, con la cual ya había obtenido buenos resultados vinificándola como vino blanco seco. Se trata de un vino de buena aromática en donde predominan, sobre todo, las notas de damascos y durazno maduros, un buen carácter meloso y buena frutosidad. En la boca, es de dulzor medio, bien untuoso, bastante persistente y una buena acidez que lo hace más llevadero. Resulta ideal para tartas a base de frutas frescas y frutas en compota.

Pulenta Estate Pinot Gris 2008

Bodega Pulenta Estate

Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza, $ 45

En los últimos años, la variedad Pinot Gris se encuentra en la mira de productores y bodegueros, especialmente por el auge que ésta goza en el mercado americano, que la demanda de manera indiscriminada. Pulenta Estate se sumó a la tendencia, presentando recientemente este blanco de características algo minerales, con notas frutadas que van por el lado del ananá y la manzana verde. También se destaca una leve terrosidad y un carácter acerado que lo hacen muy original. En la boca, muestra gran acidez, es fresco y bien seco. Acompaña bien platos ligeros y frutos de mar.

Vinos para ocasiones especiales

Mariflor Sauvignon Blanc 2007

Bodega Monteviejo

Vista Flores, Tunuyán, Mendoza, $ 70

Hasta no hace mucho tiempo, era raro encontrar un Sauvignon Blanc fermentado en barricas, sin embargo, en los últimos años esta tendencia se hizo más común, tal como ocurre en otros países del Nuevo Mundo. Una parte de este vino se fermenta en barrica para luego descansar en éstas durante 6 meses con sus lías. El resultado es un Sauvignon Blanc diferente, de notas frutadas, donde los cítricos se conjugan con las notas tostadas. En la boca, tiene una estructura media, es de buena acidez, levemente graso, y de final fresco y persistente. Una variante que se sale de los Sauvignon clásicos.

Cuvelier Los Andes Colección 2006

Bodega Cuvelier Los Andes

Vista Flores, Tunuyán, Mendoza, $ 78

La cosecha 2006 de este excepcional vino elaborado por Adrián Manchón –con la asesoría de Michel Rolland–, es uno de los de mejor relación entre precio y calidad dentro de su categoría. Se trata de un *blend* en el que predomina el Malbec en un 60%, con aporte de Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Petit Verdot. De gran aromática, complejo y vibrante, se destaca por su estilo elegante y algo afrancesado con notas de cuero, tierra, humo y leve vainilla. En la boca, es estructurado, de buen volumen y taninos firmes que le aseguran un futuro halagador. Sin dudas, un vino recomendado para una ocasión especial sin tener que gastar un dineral.

Vinos de guarda

Zuccardi Zeta 2005

Bodega Familia Zuccardi

La Consulta y Santa Rosa, Mendoza, $ 271

La cuarta cosecha del vino top de Bodega Familia Zuccardi, es el primero en el que se utilizó Malbec de La Consulta, proveniente de la que es la *vedette* de las regiones vitivinícolas: el Valle de Uco. Compuesto por un 66% de esta variedad, completándose el resto con el ya tradicional Tempranillo que la bodega posee en Santa Rosa, continúa manteniéndose fiel al estilo que tuvo desde su primera cosecha. De nariz intensa, con aromas especiados y de frutas negras, se destaca por su complejidad y el buen equilibrio en el uso de la madera. De taninos firmes, buena acidez y un retrogusto agradable. Los años le aportarán mayor complejidad.

Chacra Treinta y Dos 2007

Bodega Chacra

Mainqué, Río Negro, $ 360

Este excelente Pinot Noir *top of the line* de la Bodega Chacra –el emprendimiento del italiano Piero Incisa della Rochetta– elaborado a partir de un viejo viñedo de la zona de Mainqué, en Río Negro, ya se ha convertido probablemente en uno de los mejores exponentes de esta variedad que proviene de nuestros suelos. Se caracteriza por su elegancia y extrema complejidad, donde predominan los aromas florales, minerales, especiados y de fruta roja, enmarcados por un aporte de madera muy cuidado. En su paso por la boca, es elegante, sedoso y de taninos suaves, a pesar de su juventud. La escasez justifica su precio.

Juliana López May deslumbró con sus propuestas naturales. Tereshina Previtale, chef brasileña, preparó dulces portugueses. Gastón Figún, sommelier, presentó los mejores vinos del país. Abajo, F. Mallmann, Isabel P. Alegresa, junto a Laura, la hija de Lucy Acevedo, organizadoras del evento. Francis Mallmann cerró el encuentro con una ensalada de alcauciles deliciosa.

aromas y sabores 2008

En su segunda edición, se llevó a cabo el encuentro de chefs de distintos países del continente, alumnos y empresarios del sector, organizado por la Corporación Gastronómica de Punta del Este, en Uruguay. Clases y degustaciones a cargo de especialistas, en un intercambio enriquecedor.

Por Laura Litvin – Fotos: gentileza de la Corporación Gastronómica de Punta del Este

Carla Pernambuco, la reconocida chef brasileña y dueña del restaurante Carlota, en São Paulo y en Río de Janeiro, preparó platos con tapioca. A la izquierda, el panadero Leonardo Pardo. Arriba, el chef inglés Phillipe Berzins, del Club Golf de Montevideo, cocinó platos con cordero. A la derecha, Inés Berton, degustando sus tés.

A fuera, todo es silencio, arena que vuela, playas desiertas, aire fresco, mar inmenso. Adentro, todo suena, huele, sabe.

Afuera es Punta del Este. A esta altura del año, la ciudad se muestra tal cuál es, sin *snobismos*, sin la presión de ser el balneario más destacado de América del Sur. Entonces, su geografía imponente se revela sin urgencias y es posible apreciar toda su belleza.

Adentro, es el Mantra Hotel Resort, donde se desarrolla la 2da. edición de Aromas y Sabores, el encuentro entre chefs, alumnos, amantes de la cocina y empresarios del sector que organiza, con gran éxito, la Corporación Gastronómica de Punta del Este.

Esta vez, el programa estuvo dedicado al año internacional de la papa; fue generoso y presentó a renombrados invitados de distintos países de Sudamérica.

Día 1

El primero en abrir el ciclo de clases, fue el prestigioso chef ejecutivo del hotel NH de Santiago de Chile, Alan Kallens. Con su especial simpatía y trayectoria, en esta ocasión presentó una entrada de ceviche de corvina, y de principal, un atún sellado sobre ensalada tibia de camarones, alcauciles y palta *hass*. Y como estaba entusiasmado, culminó su clase con un cebiche de papa, que el público presente celebró con un aplauso.

A continuación, Carla Pernambuco, la prestigiosa chef y dueña del restaurante Carlota, con dos locales en Brasil (uno en São Paulo y el otro en Río de Janeiro), dio protagonismo a los sabores e ingredientes de su país con unos camarones con costra de tapioca y salsa de ananá deliciosos. Como postre, volvió a usar el mismo ingrediente, la tapioca, esta fécula que se extrae de la raíz de la mandioca, y preparó un manjar cremoso con compota de *oricuri* (una especie de coco). Recibida con mucho interés, Pernambuco volvió a resaltar la importancia de revalorizar los productos de la tierra, y su apuesta a fusionarlos con técnicas e ingredientes de otras cocinas.

Como cierre de la primera jornada de clases, su compatriota de Porto Alegre, Teresinha Previtali, hizo foco en su especialidad: los dulces portugueses: "Mi abuela era de Portugal y conocía todas las recetas de su país. Con el tiempo, desde chiquita, me gustó verla trabajar. Y aprendí con ella. El huevo es el ingrediente central de los dulces portugueses. Fueron creados dentro de los conventos; las monjas usaban las claras como una especie de almidón, para endurecer la ropa, y no sabían qué hacer con tantas yemas. Entonces, inventaron los dulces, de mil formas.

Este encuentro es muy interesante por el intercambio con el público y con otros profesionales. Es una manera de transmitir la cultura de nuestras raíces".

El *sommelier* argentino Gastón Figún, autor de la guía de vinos de la edición de la revista *elgourmet.com* Uruguay, abrió el ciclo de degustaciones, presentando los distintos *terroirs* del Uruguay, junto a los exquisitos quesos de la empresa Calcar, entre los que se destaca el parmesano, medalla de oro en Uruguay y Argentina 2008. Figún destacó el esforzado crecimiento de los vinos uruguayos y aseguró que en los últimos años, si bien la elaboración de Tannat creció y obtuvo gran calidad, Uruguay también comienza a resaltar por producir vinos de otras cepas, en diferentes *terroirs* del país, como Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Verdot, entre otros.

Día 2

El viernes 12, Juliana López May conquistó a todos con su original propuesta natural. Didáctica, organizada y clara, preparó una torta de batatas con *papillote* de frutas tropicales, una *veggie burger* con crema de ajos y ensalada *coleslaw*.

A continuación, el maestro chocolatero Martín Scala presentó sus creaciones con chocolate Belcolade Puratos. Elaboró un bombón de molde con frutos del trópico y una delicia de pistacho.

El cierre estuvo en manos del chef inglés Phillipe Berzins, que comanda los fuegos del Club de Golf de Montevideo. En esta ocasión, dio una clase magistral sobre cómo utilizar las distintas partes de un cordero en diferentes recetas. Despacio, con su español aprendido y con mucha paciencia, fue desgranando una por una todas las dudas y ofreció con generosidad todo su saber. Así, preparó: *assiette* de cordero *poll dorset* (mostrando la técnica para deshuesar la pierna del cordero); luego, un arrollado con la carne del espinazo; siguió con un *french rack*, el clásico plato de costillas, y culminó utilizando el cuarto delantero del animal al cocinar un auténtico plato inglés, un *potato and lamb pie*, un pastel de cordero exquisito.

A las 20, comenzó la degustación de tés de la recientemente premiada con un Konex, Inés Berton. Con su carisma y dulzura, contó de dónde provenían los distintos ingredientes de sus *blends* y transmitió su pasión por la cultura del té, tan difundida en todo el mundo. Esta vez, presentó tres *blends* y confesó que está apasionada por las rosas. "Todos los años, tengo una pasión distinta. Ahora, estoy fascinada con el mundo de las rosas y aprendo muchísimo sobre eso".

Más tarde, el *sommelier-bartender* Sebastián Bossi presentó los destilados y licores del Uruguay. Se degustó una *grappa* de excelente calidad, y un licor de dulce de leche y otro de pasas de uva y Malbec, con grandes rasgos a Oporto.

Día 3

La chef peruana Blanca Chávez hizo una mención especial a los productos de Latinoamérica, y a la riqueza y calidad de nuestros cultivos. "Por primera vez en mucho tiempo, parece que América Latina está encontrándose. Tenemos una gran oportunidad, depende de nosotros". Con ingredientes típicos de su país y haciendo foco en el rocoto, ese ají picante que caracteriza a la cocina peruana, presentó un rocoto relleno con pastel de papas, un tiradito al natural y otro al

"Estos **encuentros** ayudan a ver que **tenemos** un **potencial enorme** en **América Latina**. Todavía hay **mucho por hacer**". ISABEL P. ALEGRESA, MIEMBRO DE LA CORPORACIÓN GASTRONÓMICA DE PUNTA DEL ESTE.

BLANCA CHÁVEZ, PICANTE Y SABOR

Hace veinte años que está al frente del restaurante Rocoto, en Lima. No estudió cocina, pero creció adorando la comida de su tierra, Arequipa. Su libro *Entre Hornos y Rocotos* acaba de ganar el premio Gourmand Cookbook Awards en Inglaterra. "Yo nunca pensé llegar donde he llegado. Creo que todo esto se debe al arduo trabajo. El orgullo de sentir esa cocina como propia, porque los peruanos tenemos 3.000 años de historia incorporados. Y ahora, nuestra cocina cuenta con gran prestigio en el mundo, gracias, entre otros, a Gastón Acurio. Él ha abierto camino, nos sentimos orgullosos de eso. Ahora, depende de todos que mantengamos ese éxito. Uruguay tiene todo para crecer: pescados, quesos y carnes buenísimos. Tienen que abrir la cabeza. En el futuro, la cocina latina va a estar en todos lados. Va a traer dinero, satisfacción, orgullo. Va a construir la identidad de cada país. La cocina es una buena excusa para que los latinoamericanos nos unamos todavía más".

EL AMOR ESTÁ A LA VUELTA DE LA ESQUINA...
COSTA RICA ENTRE FITZ ROY Y BONPLAND

CAUSA LIMEÑA
papa amarilla, limón apio, palta,
blanco de ave en tartare

MEDIODIA
Y NOCHE
LUNES A SÁBADO

PISCO SOUR 2X1
(TODO NOVIEMBRE)
MENÚ DE MEDIODÍA
PATIO AL AIRE LIBRE
ZONA FUMADOR

ceviche

COCINA PERUANA
SUSHI BAR NIKKEI

Costa Rica 5644, Palermo
RESERVAS 4776-7373

www.ceviche.com.ar

mini-d.com.ar

rocoto, y un lomo saltado, preparado en el momento y con la mejor sazón peruana.

La siguiente clase estuvo a cargo del maestro panadero y confitero uruguayo Leonardo Pardo, que, con mucho humor, cocinó un pan con grasa, típico de Uruguay.

Francis Mallmann cerró el evento con sencillez. "Hace ya varios años que lo que a mí me interesa es la cocina de la casa, la de todos los días. Yo creo que es muy importante reconocer el entorno, estar conectado. Tuve la suerte de vivir una infancia muy feliz, en el sur argentino, donde disfruté de la naturaleza. Hoy, después de mucho tiempo, reconozco la felicidad de estar conectado con el entorno. Trato de transmitir eso".

Así, mostró la técnica para pelar alcauciles, y luego preparó una ensalada de corazones de alcauciles quemados con limones confitados, almendras tostadas y *grana padano*. Para terminar, cocinó carne de cordero, previamente marinada con hierbas, y lo sirvió con papa aplastada, un sello de su cocina.

Por último, las palabras del alma máter del evento, junto a Lucy Acevedo y su familia, Isabel P. de Alegresa, dueña del restaurante Floreal, grafican la importancia de este encuentro: "Siempre pensamos que lo más importante es darle a todos, pero especialmente a los que recién empiezan, una visión de lo que pasa en la gastronomía del mundo. Algunos, pueden viajar; otros, no, entonces creímos que lo mejor era invitar a chefs de distintos lugares de la región para que den sus clases. Esto se inició el año pasado, en 2007, cuando Punta del Este cumplió 100 años. Allí, la Corporación Gastronómica (66 restaurantes) decidió hacer un encuentro culinario. Entonces, nació Aromas y Sabores. Este año, nos propusimos continuar con eso. Creo que la tecnología y las comunicaciones han hecho que en los últimos años América Latina empiece a conocerse entre sí. En Perú, hay 3.000 variedades de papa, ¿qué uruguayo sabe eso? Nosotros exponemos once variedades y creemos que somos unos genios. Siempre miramos para otro lado, siempre pensábamos que la meca era Europa, ¿no?

ALAN KALLENS*, TALENTO EN LA COCINA

"Tenemos gente muy potente en nuestros países. Existen escuelas y muchos jóvenes interesados. Hay hambre por aprender a cocinar. El mundo del vino también ha crecido mucho. Existe un rango de clientes, adultos jóvenes, con gran poder adquisitivo que está interesado en saber de vinos y comida, más allá del *snobismo*. Pertenezco a la Asociación Chilena de Chefs (Acchef), organización sin fines de lucro. La idea es capacitar a la gente gratuitamente, y veo que los comensales cada vez están más informados, son más exigentes. Entonces, todos los que tienen un restaurante deben capacitarse para mejorar su servicio. Se trata de algo fundamental. Para eso, entre otras cosas, creamos esta organización. Con las materias primas latinoamericanas deberíamos llegar muy lejos. Estamos a años luz de Europa, en calidad. Los superamos ampliamente.

Tenemos que estar atentos a esa posibilidad. Hoy, nos encontramos en gestación. En parte, contaminados por influencias de afuera, pero también debemos desarrollar lo nuestro, al rescate de los sabores autóctonos. De aquí a unos diez años, vamos a estar más cotizados.

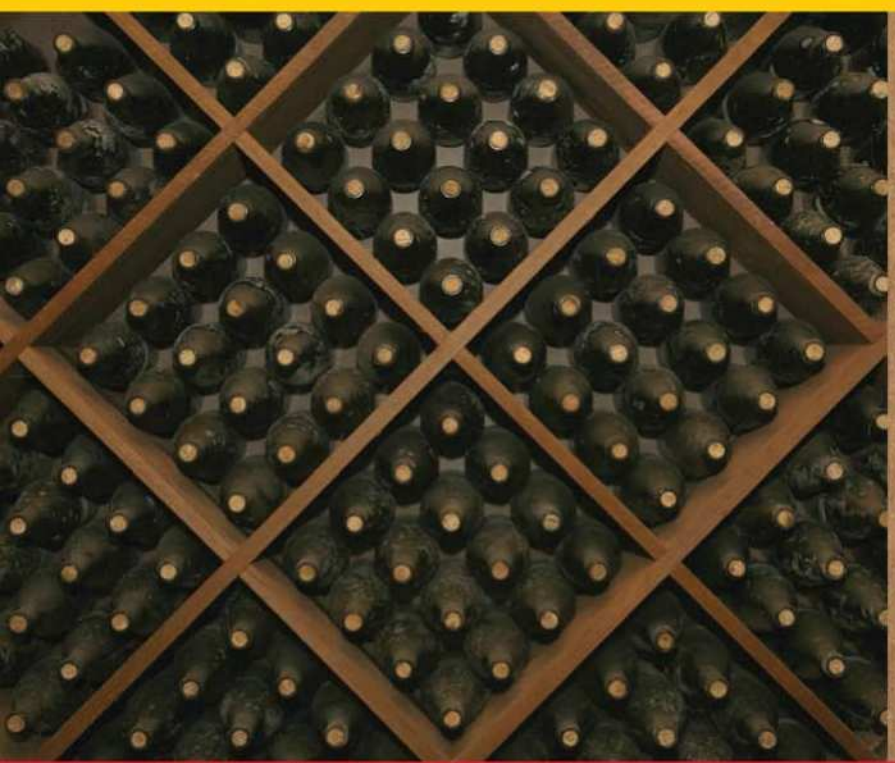
*Alan Kallens es el chef ejecutivo del hotel NH Santiago, en Chile.

"Hace ya **varios años** que lo que a mí me interesa es la **cocina de todos los días**. Es muy importante **reconocer el entorno**, estar **conectado**"

FRANCIS MALLMANN

Ésa es la historia de nuestros países. Creo, igual, que nuestro subdesarrollo es más mental que económico, que real. Me parece que estos encuentros ayudan a ver que tenemos un potencial enorme. Como hijos de inmigrantes, hemos tenido influencias de todos lados y no hemos logrado lograr una identidad culinaria. Pero nunca es tarde. Todavía hay mucho por hacer. Creo que, en Uruguay, todavía nos falta profesionalidad, tener la convicción del buen servicio. Pero vamos por buen camino. Los de mi generación, no tuvimos escuelas, fuimos autodidactas o tuvimos que viajar, y ser atrevidos y curiosos. Y hemos encontrado, en esta profesión, una forma de vida. Hace 42 temporadas que trabajo en mi restaurante. Estoy cansada, pero muy agradecida. Nunca hubiera imaginado las cosas que tuve la suerte de vivir, como este encuentro con chefs tan importantes de los países vecinos. Fue un verdadero placer". ●

MILES DE VINOS, UNA SOLA FORMA DE ENVIARLOS.



Para más información: 0810-2222-DHL (345)

WINEEXPRESS

DHL Wine Express es la manera más segura y eficiente de enviar sus botellas de vino dentro de la Argentina y al mundo.

- Embalaje de alta resistencia
- Servicio puerta a puerta*
- Asesoramiento sobre documentación
- Visibilidad de su envío
- Cajas para 2, 4, 6 y 12 botellas
- Estándares de calidad que sólo el líder mundial puede ofrecer

*: Trámites de aduana sujetos a reglamentación vigente del país de destino.

DHL EXPRESS

Sydney

Playas de ensueño para los amantes del sol y de la práctica del surf. Una oferta cultural súper interesante y una gastronomía que fusiona las raíces asiáticas, aborígenes y europeas, son excelentes motivos para volar a la capital de Australia.

Por Julieta Casini
Fotos de Pierre Toussaint y Hamilton Lund,TNSW

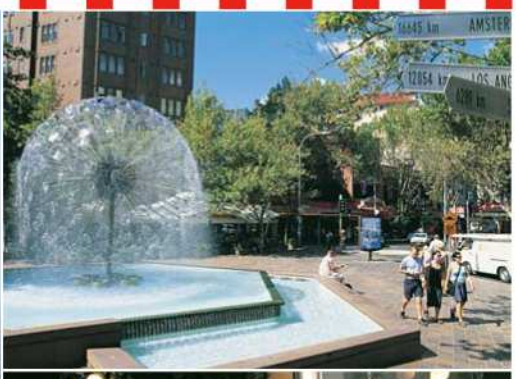
Su calidad de vida es envidiada por más de un país europeo; su clima, brinda casi 340 días de sol al año y es uno de los centros culturales más importantes de Oceanía. Estos motivos, sumados a la fusión de tradiciones europeas, aborígenes y asiáticas, paisajes increíbles y una gastronomía interesante, son más que suficientes para justificar las casi veinte horas de vuelo a Sydney, desde Sudamérica. Al llegar a la ciudad, resulta irresistible comenzar la visita por el agua, tratando de apreciar las clásicas vistas marítimas, conocidas como Circular Quay.

La mejor alternativa es tomar algunas de las embarcaciones de *Capitain Cook*, el mayor operador de la bahía. Por la mañana o la tarde, se puede abordar el clásico *Coffee Cruise* de dos horas, que incluye un buen servicio de té a bordo (A$ 47 por persona) o, sino, algunos de los *dining cruises* que parten a diario. La opción cinco estrellas es el *Gold Dinner*, que entre otros servicios brinda una ubicación preferencial en la cubierta y un menú degustación con una selección especial de vinos australianos (A$ 169 por persona). Durante el paseo, se podrá apreciar una vista espectacular del Opera House, el teatro cuya cartelera ofrece grandes producciones. Recomendable es el *backstage tour*, que permite visitar las bambalinas de este gigante de la escena mundial. Participan, como máximo, ocho personas, y no se admiten menores de 12 años (A$ 150 por persona, incluye desayuno). Los miércoles, de la mano del chef Guillaume Brahimi, se puede disfrutar del sofisticado High Tea con una amplia variedad de tés, *pastries* y *petit fours*, acompañado por cualquier delicado espumante australiano (A$ 145 por persona).

Una vez finalizado el paseo por el agua, el recorrido céntrico puede continuar hacia el sur de la ciudad y darse una vuelta por Chinatown. Aquí, la recomendación es visitar Paddys Market, donde se puede comprar desde verduras y frutas, hasta prendas de vestir y zapatos, los siete días de la semana.

Sydney es la ciudad más grande, antigua y cosmopolita de Australia, y está rodeada de parques nacionales y, por supuesto, famosas playas en las que se practica surf. Las más elegidas, son Bondi y Manly, donde no todo son tablas y jóvenes bronceados. Allí, también se encuentran algunos de los mejores restaurantes de la ciudad. En Bondi, y con el océano Pacífico como marco, hay que visitar el elegante Iceberg, Dining room and bar y degustar su cocina mediterránea a cargo del chef ejecutivo Robert Marchetti, para luego hacer compras en Campbell Parade. Si prefiere tentarse con un poco de surf y el look es más *casual*, se puede elegir cualquiera de las variadas ofertas en cafés y restaurantes que no decepcionarán. Si busca comida asiática, no se pierda el restaurante Swell, en la calle Bronte, donde podrá saborear pez espada grillado con perejil, limón y alcaparras, o cordero marinado con queso feta y olivas. Una delicia.

La propuesta nocturna no se queda atrás. Si tiene ganas de divertirse, aunque vale aclarar que no es apto para tímidos, visite el King Cross



Vista aérea de la ciudad de Sydney, Opera House y Harbour Bridge.
Fuente El Alamein memorial, Fitzroy Gardens, en Kings Cross.
Chinatow, Haymarket.
Surfers en Bondi Beach.

District, viejo barrio rojo y antiguo reducto de artistas que se renovó en los últimos años y ahora alberga hoteles *boutique*, bares y restaurantes de moda. A sólo 15 minutos del centro, en Darlinghurst Rd, William St. o Victoria St., es posible encontrar desde propuestas súper glamorosas hasta otras que no lo son tanto. Sucede que King Cross se divide en diferentes zonas: Darlinghurst, East Sydney, Potts Point y Woolloomooloo, con propuestas para todos los estilos y para cualquier momento del día. Una postal clásica de King Cross son sus calles repletas de gente y cubiertas por mesas de pequeños bares y restaurantes. Una buena opción en Darlinghurst Road es Bill, café y restaurante de comida australiana, propiedad de Bill Granger, que se hizo conocido por su magnífico desayuno con huevos revueltos y por la gran mesa comunal donde resulta imposible no conversar con otros comensales. Para los que quieran alojarse en esta zona, el recomendado es Kirketon, un hotel *boutique* de cuarenta habitaciones recién remodeladas.

DATOS ÚTILES

* Para ingresar en Australia, se necesita visa.
El trámite podrá ser realizado por la agencia de viajes o la línea aérea, siempre y cuando el pasajero complete y firme la solicitud, la cual tiene carácter de declaración jurada.
Visitar: http://www.argentina.embassy.gov.au

Cómo llegar

LAN cuenta con seis frecuencias semanales a Australia desde Bs. As.
Tarifa en Clase Económica desde US$ 1977 final.
Tarifa en Clase Ejecutiva desde US$ 5630 final.
Ventas & consultas: 0810-9999-526 o ingrese a www.lan.com

Los paladares exigentes, si aún no lo hicieron, deberán volver al Opera House para disfrutar Guillaume at Bennelong. En este caso, el chef francés Guillaume Brahimi ofrece lo mejor de la cocina australiana contemporánea con una influencia clásica francesa, acompañada de una excelente lista de vinos internacionales y australianos. Otra joya culinaria de Sydney es Longrain, ubicado en Surry Hills. Aquí, el *restaurateur* y *sommelier* Sam Christie es el encargado de preparar la lista de vinos que mejor se complemente con el chef ejecutivo Martin Boetz, a cargo de un menú asiático moderno. La gastronomía de Sydney refleja la diversidad cultural que la caracteriza, es muy fácil encontrar comida italiana, francesa, vietnamita, *thai*, entre muchas otras. Los adictos a los pescados, no deben perderse el Barramundi, pez autóctono de las aguas australianas que en lengua aborigen significa "gran escalador de ríos".

DÓNDE COMER

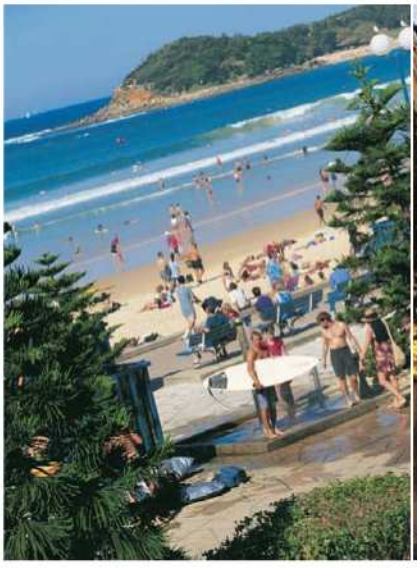
Bill, 433 Liverpool St., Darlinghurst, Tel.: 61-02-9360-9631, www.bills.com.au - **BoilerHouse,** Harbourside Restuarante, North Head Scenic Drive, Manly, www.qstation.com.au - **Café Fellini,** 332 Victoria Street, Darlinghurst - **Guillaume at Bennelong,** Sydney Opera House, Bennelong Point, Tel.: 61-02-9241-1999, www.guillaumeatbennelong.com.au - **Icebergs,**1 Notts Ave, Bondi, Tel.: 61-02-365-9000, www.idrb.com - **Longrain Sydney,** 85 Commonwealth St., Surry Hills, Tel.: 61-2-9280-2888, www.longrain.com.au - **Swell,** 465 Bronte Rd, Bronte, Tel.: 61-2-9386-5001, www.swellrestaurant.com.au

DÓNDE DORMIR

Eight Hotels Australia, Grupo de hoteles boutique con tarifas desde A$ 100. - **En Sydney: Kirketon Hotel**, Diamant Hotel Sydney, Altmont Hotel, Pensione Hotel Sydney, www.eighthotels.com - **Establishment Hotel,** Hotel boutique de lujo, Address 5 Bridge Lane, Sydney, Tel.: 61-2-9240-3100, http://merivale.com/establishment/hotel - **Hilton Sydney,** 488 George Street, Sydney, Tel.: 61-2-9266-2000, www.hiltonsydney.com.au

QUÉ HACER

Opera House, Bennelong Point, City Sydney, Tel.: 61-029-250-7250, www.sydneyoperahouse.com - **Captain Cook Cruises,** Tel.: 61-2-9206-1111, www.captaincook.com.au - **Sydney Fish Market,** Bank Street Pyrmont, abierto todos los días, www.sydneyfishmarket.com.au - **Sydney Aquarium,** Aquarium Pier, Darling Harbour, www.sydneyaquarium.com.au



BORDE SUPERIOR IZQ.: EL CAFÉ FELLINI, EN VICTORIA ST. DARLINGHURST. AL LADO, UNA PELUQUERÍA PARA HOMBRES EN KING CROSS.
ARRIBA: UNA VISTA DE SUFERS EN MANLY BEACH, CON SHELLEY BEACH DE FONDO.
EL POPULAR BARRIO CHINO, UNA VISTA DE DIXON STREET MALL, EL CORAZÓN DE CHINATOWN.

PARA MOVERSE

Trasladarse por Sydney es fácil, puede hacerse tanto en bus, ferry o en tren, ya que la red de transporte público es fácil y económica, y recorre casi toda la ciudad. Una opción turística es el Monorail, que hace un *loop* alrededor de la ciudad y pasa por Chinatown, el Spanish Quarter, George Street para terminar en Darling Harbour. La otra alternativa es el Metro Light Rail, que une Central Station con Chinatown, Darling Harbour, Star City Casino, Sydney Fish Market, Glebe y Leichardt. Antes de comprar cualquier boleto, la recomendación es visitar el sitio web y estudiar la amplia variedad de paquetes que ofrecen: www.metrotransport.com.au.

Así, Sydney tiene mucho más para ofrecer a quienes la visitan. Vale la pena volar hasta allí para conocer el corazón de esta gran ciudad.

REGENTE®
FRUTOS DE MAR - CAVIAR

Tte. Gral. E. Frias 176 (1414) Cap. Fed. Tel.: (05411) 4854 7142 www.regente.biz

chocolate para golosos

Miel, frutas frescas, chocolate y especias. Una combinación irresistible para tentar a todos.

Fotos de Constanza Niscovolos – Pastelera: Galia Ickowitz

mousse de chocolate con miel de especias

G G G

Para el biscuit de chocolate sin harina

INGREDIENTES

35 g de claras
20 g de azúcar
25 g de yemas
60 g de chocolate amargo
20 g de manteca

PROCEDIMIENTO

Bata a punto nieve las claras con el azúcar, luego incorpore las yemas poco a poco. Funda el chocolate con la manteca a baño María y una a la mezcla anterior en forma envolvente. Estire la preparación sobre papel siliconado y cocine a 180° C, aproximadamente 10 minutos.

Para el almíbar de peras

INGREDIENTES

100 g de azúcar rubia
200 g de miel
300 g de agua
4 semillas de cardamomo
2 estrellas de anís
1 rama de canela
2 peras

PROCEDIMIENTO

Coloque en una cacerola el azúcar con la miel, el agua y las especias. Cuando rompa el hervor, cocine las peras cortadas en cuartos en el almíbar, hasta que estén tiernas.

Para la mousse de chocolate

INGREDIENTES

75 g de yemas
50 g de azúcar
75 g de crema de leche
165 g de chocolate amargo
340 g de crema de leche

PROCEDIMIENTO

Bata las yemas junto con el azúcar y los 75 gramos de crema de leche a baño María, luego pase a la batidora rápidamente para enfriar la preparación. Funda el chocolate a baño María e incorpore a la mezcla. Bata los 340 g de crema de leche restante a medio punto e incorpórela en forma envolvente.

Para la ganache de chocolate

INGREDIENTES

100 g de chocolate amargo
30 g de miel
200 g de crema

PROCEDIMIENTO

Pique el chocolate y reserve. Hierva la miel con la crema e incorpore, fuera del fuego, el chocolate picado hasta que tome consistencia de salsa espesa. Reserve.

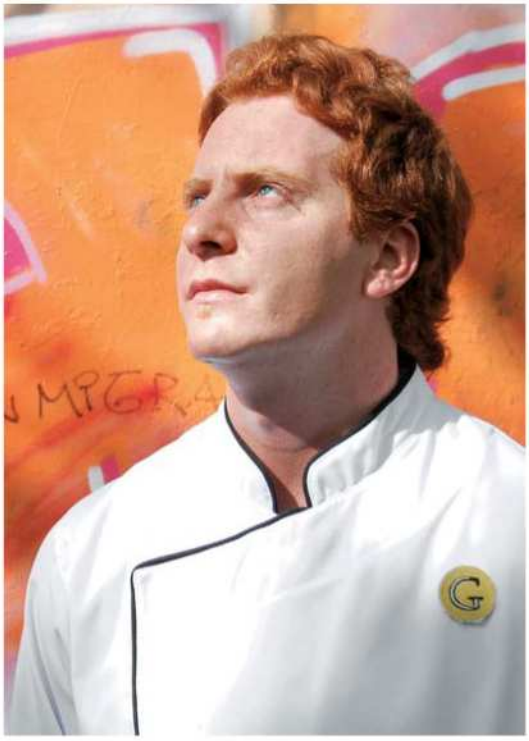
ARMADO Y PRESENTACIÓN

Coloque chocolate templado (ver revista *elgourmet.com* Nº 39) sobre una cinta de acetato de aproximadamente 30 cm de largo por 4 cm de ancho y una los bordes formando una gota. Una vez frío, coloque en la base el *biscuit*, luego las peras cortadas en cubos y rellene con la *mousse* de chocolate. Enfríe y bañe con la *ganache* de chocolate.
(Para 8)

AGRADECIMIENTOS

Nucha. O' Higgins 1400. Tel.: 4783-6120.

el ganador de Desafío Gourmet



MATÍAS PANIZZA, CON TALENTO Y ORIGINALIDAD, LOGRÓ LLEGAR A LA FINAL Y CONQUISTAR AL JURADO DEL CICLO *DESAFÍO GOURMET, EN BUSCA DEL NUEVO CHEF*. ASÍ, SE ASEGURÓ UN MERECIDO ESPACIO EN LA PROGRAMACIÓN DE 2009.

En cada emisión, logró sortear todos los obstáculos que la producción del programa de *elgourmet.com* le impuso. Pero no sólo eso. En cada paso, deleitó a los renombrados chefs de la señal. Así, Dolli Irigoyen, Christophe Krywonis y Osvaldo Gross, el selecto jurado, y Donato De Santis, a cargo del *coaching* televisivo, se sorprendieron por su capacidad y talento. Ahora, Matías Panizza, tras haber ganado el concurso al cocinar un salmón con escamas de papa acompañado con flan de espinaca y *ratatouille*, faina frita con hinojos braseados y salsa de manteca blanca al hinojo, está listo para convertirse en una de las figuras de la señal.

¿Qué significa haber ganado *Desafío Gourmet, en busca del nuevo chef*?

Muchas cosas, es una satisfacción inmensa. Fue un reto personal y lo pude superar. Me pone muy contento que un jurado con esas características haya valorado mi esfuerzo y dedicación. Me da mucha fuerza para seguir aprendiendo y creciendo.

¿Cómo fue la experiencia del programa?

Muy enriquecedora, conocí gente increíble, desde mis compañeros hasta la producción. Viví mi profesión desde otro punto de vista, una cosa es ser chef y otra muy distinta es transmitirle a la gente todo lo que sé. En lo que respecta a mi carrera profesional, le tengo que agradecer a los jueces, que con sus devoluciones hicieron que cocinara cada vez mejor.

¿Anécdotas, momentos difíciles y graciosos que hayan sucedido durante la grabación?

Se me vienen a la cabeza muchos, algunos, divertidos, y otros, de mucha tensión; pero, sin dudas, en la final pasé muchos nervios, particularmente en la entrada del jurado en la cocina, cuando estábamos emplatando. En ese momento, yo llevaba el flan al horno y la voz de Dolli Irigoyen me hizo temblar y derramar toda la preparación. Por suerte, pude salir adelante y no se arruinó el plato. Me divertí mucho con Donato y Emiliano (Rella, conductor de la serie), nos reímos sin parar.

¿Cómo fue su formación?

Estudié en el Instituto Argentino de Gastronomía, donde obtuve el título de Profesional Gastronómico. Más tarde, me especialicé en el área de Pastelería/Panadería. También realicé cursos de perfeccionamiento de bombonería, chocolatería y panadería artesanal. Completé mi capacitación con cursos de manejo docente y liderazgo, dictados por la consultora Ernst & Young. Además, hice cursos sobre selección, compra, conservación de materias primas de gastronomía en general, también en el IAG. Actualmente, curso la licenciatura en gastronomía que se dicta en la UADE. No puedo dejar de nombrar a grandes profesionales, como Lister Sánchez, Nicolás Mercante y Andrea González, de quienes aprendí mucho.

¿Cuándo registró que quería dedicarse a la cocina?

Tengo recuerdos muy lindos de mi infancia, junto a mi abuelo y mi abuela. A ella le encantaba cocinar para la familia y, sobre todo, para sus nietos. Admiraba mucho verla y me llamaba la atención el amor que ponía en la cocina cada vez que preparaba algo. Le agradezco la vocación que hoy tengo y las gratificaciones que me da cocinar.

¿Con qué palabras definiría su propuesta gastronómica?

Es moderna y original, al alcance de todos. Pretendo entusiasmar a otros a cocinar, con la idea de que la cocina sea un espacio en donde podamos distendernos y disfrutar.

¿Qué expectativas le genera la posibilidad de formar parte del *staff* de la señal?

Siempre consideré muy talentosos a los chef de la señal y jamás imaginé que podía formar parte de ese gran equipo. Sé que me falta mucho por crecer, pero seguramente al lado de ellos voy a aprender muchísimo.

¿Cómo será su programa 2009?

Todavía está definiéndose; me gustaría que se enfoque hacia la panadería y la pastelería. Ojalá pueda responder con satisfacción a las personas que confiaron en mí.

ESTABLECIMIENTO GENERAL DE CAFÉ

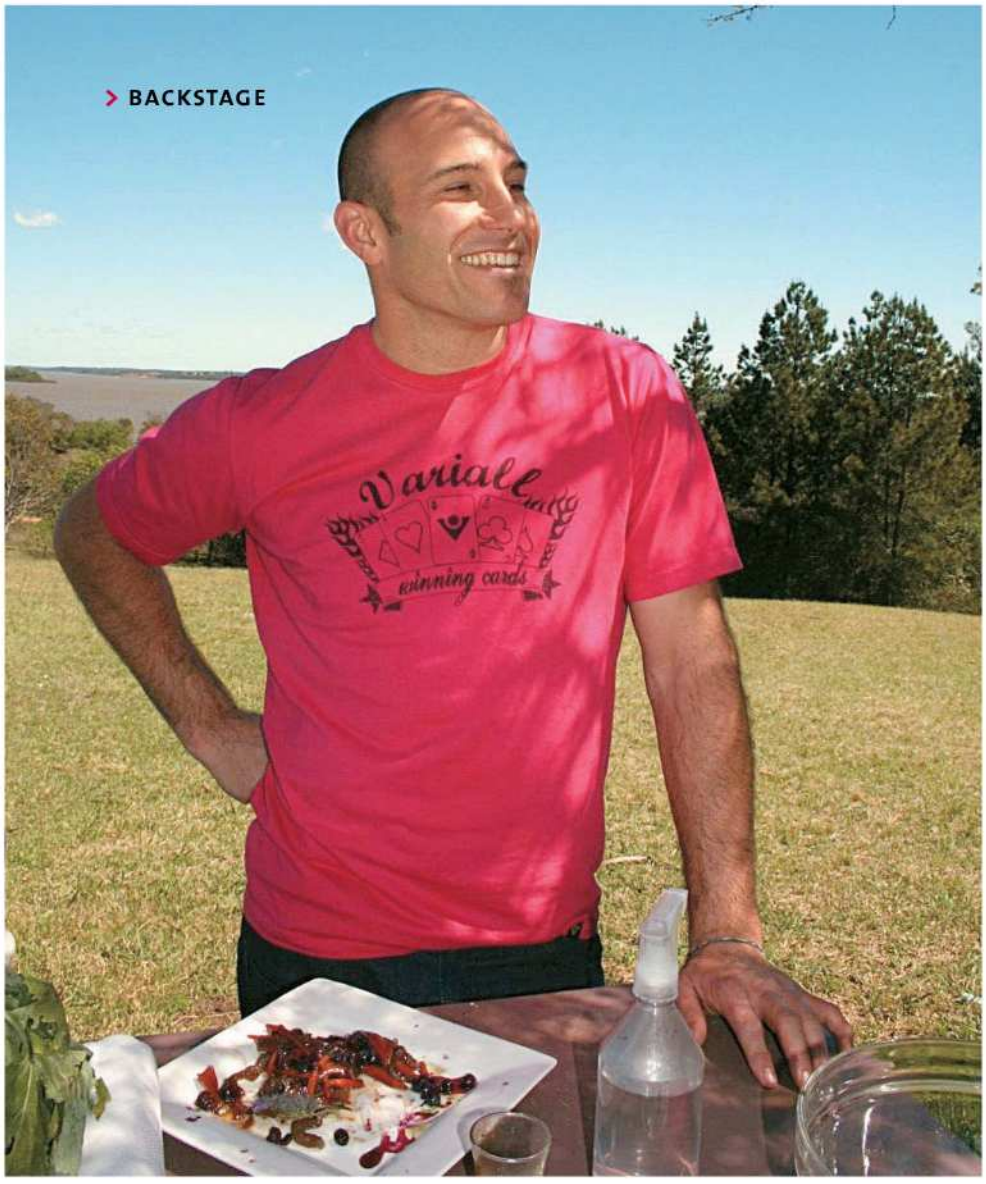
CAFÉ

DE TODO EL MUNDO
TOSTADO DIARIAMENTE

PATISSERIE
CAFETERAS EXPRESS
MOLINILLOS
ACCESORIOS - REPUESTOS
DELICATESSEN

EST. GENERAL DE CAFÉ

www.estcafe.com.ar *info@estcafe.com.ar*
0810-888-2233 (CAFE)



Gourmet Uruguay con **Martiniano Molina**

Un viaje por el país vecino para conocer la gastronomía y la cultura recorriendo distintas ciudades del Interior. La carne, los viñedos de Tannat y las plantaciones de arroz, algunos tópicos para disfrutar.

Fotos de Juan Pablo Chillón, Alberto Federico Lautz y gentileza del Ministerio de Turismo y Deporte de Uruguay.

¿Cómo surgió la idea de recorrer distintas ciudades de Uruguay?

Me convocaron de la señal *elgourmet.com* para conducir este ciclo, que cuenta con el auspicio del Ministerio de Turismo y Deporte del Uruguay. A mí me encantó la propuesta ya que Uruguay es un país al que conozco y quiero mucho por su gente, su cultura y su manera de vivir.

¿Cuál será el foco del programa?

Recorreré los puntos más conocidos del país. Habrá entrevistas con productores y artesanos de las distintas regiones. Cocinaré con materias primas locales.

¿Qué le llama la atención, en términos gastronómicos, del país vecino?

Nuestra gastronomía se parece mucho. De todas maneras, en Uruguay existe una excelente calidad de productos que hacen de su gastronomía una de las más simples y sabrosas a la vez. Es un país que también continúa con la tradición de producir alimentos de manera natural y orgánica.

¿La carne uruguaya será el punto de partida para cada emisión?

Será el punto de partida de las recetas, pero habrá muchos ingredientes más. La coincidencia de los cortes de carne entre la Argentina y Uruguay, es llamativa. Alguna diferencia es la picaña, un corte vacuno que se utiliza en Brasil y Uruguay, pero en la Argentina, no. En cuanto a la técnica, en Uruguay usan casi siempre leña y en la Argentina, más el carbón. También la estructura de la parrilla, que tiene hierros redondos en Uruguay, a diferencia de Argentina, donde, en general, los hierros son en V. Vamos a resaltar esas diferencias y a revalorizarlas.

¿Cómo calificaría a la carne del país vecino?

Excelente. Y no quiero jugar en contra de la Argentina, pero como en Uruguay casi toda la producción es a campo abierto y con pasturas naturales, me atrevo a asegurar que hoy la carne de ese país es, incluso, mejor que la de la Argentina.

¿Cuál es su opinión sobre las posibilidades gastronómicas de Uruguay?

Creo que cuentan con posibilidades infinitas. A la vez, desearía que conserven su respeto por los productos y la cultura. Y

que no intenten globalizar la gastronomía, donde los sabores pierden su identidad.

¿El ciclo estará organizado por zonas, por ciudades, por productos?

Es un recorrido por diferentes regiones en el que visitaremos varias ciudades.

¿Cómo vive este regreso a la conducción de un ciclo completo?

Estoy muy contento de volver a trabajar en la pantalla de la señal *elgourmet.com*. Esta propuesta me interesó porque me permite mostrar la cultura uruguaya que, para mí, es un ejemplo para toda Sudamérica. Admiro la manera de vivir de los uruguayos, lejos del consumismo y con respeto por las tradiciones de su país, así que me siento muy cómodo en un ciclo de estas características.

¿Habrá invitados?

Sí, en algunos programas cocinaré con chefs uruguayos, en otros, lo haré solo. La mayoría de las veces estaré al aire libre.

¿Cómo ve la evolución del boom gastronómico de nuestro país y el mundo?

A veces, me apena y me da tristeza que se interprete como evolución el querer mostrar técnicas de cocina y la fusión de ciertos productos que no sirve más que para alejarse de la tradición y de la cultura de los países. Pero bueno, cada cual elige su camino. Yo creo que

"La **gastronomía uruguaya** tiene **posibilidades infinitas**. Deseo que **conserve** su **respeto** por los **productos** y la **cultura** del **país**. Y que no intenten **globalizarla**, porque así los **sabores** pierden su **identidad**"

hay mucho por hacer con respecto a recuperar estos valores que se traducen en ingredientes, preparaciones, etc. Siento que es un gran desafío la utilización de los productos que corresponden naturalmente a las regiones y a la vez es una responsabilidad que asumo como cocinero que llega a mucha gente mediante su trabajo. Hoy en día, éste es el mensaje que me gustaría transmitir en cada programa.

¿Qué lo motiva a seguir cocinando?

En la actualidad, uno de mis intereses fundamentales es rescatar la importancia de los cultivos orgánicos que sirven para respetar y conservar la calidad de la tierra. Es importante que tomemos conciencia que si no la cuidamos, es un recurso que se agota.

El desmonte, el monocultivo y la utilización de agroquímicos son temas que nos afectan a todos. Cultivar la tierra respetando la biodiversidad, puede ser también un buen método para que muchas familias que se encuentran en situación de emergencia puedan vivir mejor. Hace poco, estuve en Rosario, donde existe un proyecto de huertas orgánicas que le brinda trabajo y comida a mucha gente. Esta experiencia me dio la esperanza de que aún estemos a tiempo de que las cosas mejoren. Sólo se trata de que quienes tienen la posibilidad de tomar decisiones, lo hagan de manera correcta. Quiero apostar y sumarme a esos proyectos. Es mi manera de comprometerme con lo que pienso.

Gourmet Uruguay con Martiniano
Martes y jueves a las 22.30

cartas de lectores

Además de pedidos de suscripción y de números atrasados, nos llegan cartas de todo el país (¡gracias por su fidelidad!). No dejen de escribirnos a correo@revista-elgourmet.com o por carta a: Bartolomé Cruz 1528, Vicente López.

saludos acuáticos

Estimados periodistas de *elgourmet.com*:

Es un placer comunicarme con ustedes a fin de felicitarlos por todos los números de la revista. Por supuesto, unos me llaman la atención más que otros, pero todos son muy interesantes.

Además del amor que siento por la cocina, soy timonel y mi pasión es navegar. Agradezco que hayan realizado un programa sobre este tema ya que reúne lo que más me gusta hacer en la vida. Sabía que Borja era un excelente cocinero y me sorprendió gratamente con sus habilidades como marinero.

Saludos cordiales para todos,
Augusto Petronius,
La Lucila, Buenos Aires.

Augusto: agradecemos sus comentarios, y como estamos seguros que diría Borja: "Es un lujo" que nos acompañe durante tanto tiempo.

fidelidad

Queridos amigos de la revista *elgourmet.com*. Mi nombre es Dora y todos los meses compro la revista. Hace ya casi cuatro años que somos amigos y siento que han estado a mi lado en muchas ocasiones. Me ayudaron con recetas, me enseñaron cosas nuevas, me mostraron lugares hermosos para ir a comer y otros para conocer. Con seriedad, actualidad y una excelente calidad en la información que nos brindan.

A todos los que hacen la revista, quiero decirles muchas gracias por alimentar cada mes mi colección más preciada. Saludos.

Dora Rosfeld,
Capital Federal.

Muchas gracias por sus palabras. Es un gran aliento saber que a los lectores les gusta la revista que hacemos con tanto cariño. Seguimos en contacto.

verdes, negras

Hola, mi nombre es Pablo, y en una charla con amigos surgió la duda de que si las aceitunas verdes y negras son tipos diferentes o si es la misma que está más madura que otra. Les agradeceríamos que nos saquen de esta duda.

Saludos para todos,
Pablo Tajlan,
Capital federal.

Hola, Pablo: las aceitunas verdes son las que fueron recogidas antes de que terminen su ciclo de maduración, siempre y cuando alcancen su tamaño normal. Y las negras son cosechadas en plena madurez. Esperamos haberlo podido ayudar con sus inquietudes. Saludos para usted y sus amigos.

especial de chocolate

Mi nombre es Carla. Me encanta la pastelería y con el ingrediente que más me gusta trabajar, es con chocolate. Tengo algunos números de la revista

que se dedicaron especialmente a ese tema y me gustaría corroborar que cuento con todos, ¿me lo pueden confirmar, por favor?

Muchas gracias. Besos.

CARLA RODRÍGUEZ,
CAPITAL FEDERAL.

Muchas gracias por escribirnos, Carla. Los números de los especiales de chocolate fueron el 3, el 18, el 28 y el 39. Allí encontrará muchísima información para preparar distintos platos con chocolate.

la sal de la vida

Hola, soy Román y quiero saber si es posible saborizar la sal. ¿Cómo puedo hacerlo? Les agradezco si me cuentan.

Estamos en contacto.

ROMÁN GUERCHOSVSKY,
ROSARIO, SANTA FE.

Román, efectivamente, se puede saborizar al sal con diferentes ingredientes. Le proponemos que acuda a la revista n.º 13, en la que se comentan varias ideas al respecto. Saludos.

quínoa amarga

Hola amigos de *elgourmet.com*. Les escribo porque me encantó el número de quínoa. Aunque tuve un problema. Intenté hacer una de las recetas, pero me quedó con sabor muy amargo. ¿Qué pudo haber sucedido? Quizás ustedes tengan una respuesta para mí.

FLORENCIA GÓMEZ PALMA,
LANÚS.

Hola Florencia, probablemente no haya lavado la quínoa como corresponde. Para evitar ese sabor amargo, es necesario enjuagar varias veces las semillas en un colador por donde se deje escurrir el agua hasta que salga transparente. Ése es el secreto para que su sabor sea riquísimo. Esperamos que vuelva a preparar la receta, así la disfruta como corresponde. ¡Y, por favor, cuéntenos cómo le salió! Saludos.

fan de Pallarols

Quería escribirles para agradecerles por el reportaje a Juan Carlos Pallarols, de cuyo trabajo soy ferviente admirador. Es un honor tener artistas de semejante talla en nuetro país. Una gran elección para entrevistarlo. Saludos.

FEDERICO CASTIÑO
BELLA VISTA.

Muchas gracias por sus palabras, para nosotros también fue muy interesante hacerle una entrevista. Esperamos seguir complaciéndolo en las próximas ediciones.

noviembre en pantalla

Nuevos episodios, estrenos y propuestas con mucha información para la audiencia de la señal *elgourmet.com*.

ESTRENO

Gourmet Uruguay con Martiniano

Uruguay es el destino elegido por Martiniano Molina para emprender un nuevo viaje gourmet. Conoceremos la gastronomía y toda la cultura del país recorriendo Colonia, Canelones, Montevideo, Maldonado, Rocha, Durazno, Florida y la zona termal del Norte. Los cortes de carne típicos, la región vitivinícola y su cepa emblema, el Tannat, las plantaciones de arroz y la producción de caviar en el departamento de Durazno.

Martes y jueves a las 22.30

Conduce: Martiniano Molina

de vinos, tequilas y algo más...

El enólogo mexicano Jesús Diez muestra su país a través de un paseo por el Distrito Federal para conocer la realidad de las bebidas en la ciudad. En Jalisco, visitará las fábricas de tequila y las cantinas típicas para revelar los secretos de la bebida nacional. Al pasar por Baja California, abordará exhaustivamente la industria del vino mexicano. Desde Oaxaca, se adentrará en el mundo del mezcal, y desde Morelos intentará mostrar todo sobre la producción de pulque. En este recorrido, Jesús Diez también enseñará lo relevante sobre otras bebidas, como la *raicilla* (destilado tipo tequila) y los licores regionales.

Martes y jueves a las 23.30

Conduce: Jesús Diez

VUELVE A LA PANTALLA

celebraciones con Narda

Cualquier excusa es válida para agasajar a amigos, familiares y todo tipo de invitados. La reconocida chef Narda Lepes presenta una serie de recetas al aire libre con el objetivo de celebrar y compartir. En cada capítulo, desarrollará un estilo particular e ideas muy originales. Desde una reunión alegre y familiar para grandes y chicos, un asado, un evento *self service*, un *cocktail*, una pizza *party*, hasta un té con amigas, Narda contempla los detalles necesarios para que las recetas sean excepcionales, en un ambiente perfecto.

Martes y jueves a las 22.00

Conduce: Narda Lepes

la huerta con Mónica Cahen D'Anvers

Mónica recorre su huerta recolectando productos y también visita otros campos en San Pedro. Durante el programa, la conductora puede ir al puerto para comprar pescado fresco, comentar sus conocimientos sobre el queso de cabra o, en el gallinero, elegir huevos frescos. Al final de cada programa, un chef invitado realiza una receta con la materia prima escogida.

Miércoles y viernes a las 20.30

Conduce: Mónica Cahen D'Anvers

Gourmand

Gourmand es un ciclo en el que jóvenes chefs de renombre en el terreno gastronómico nos transmiten su visión sobre la cocina actual. En pantalla, se verán las creaciones de Fernando Trocca, Martín Rebaudino y Martín Molteni.

Martes, miércoles y jueves a las 23.00

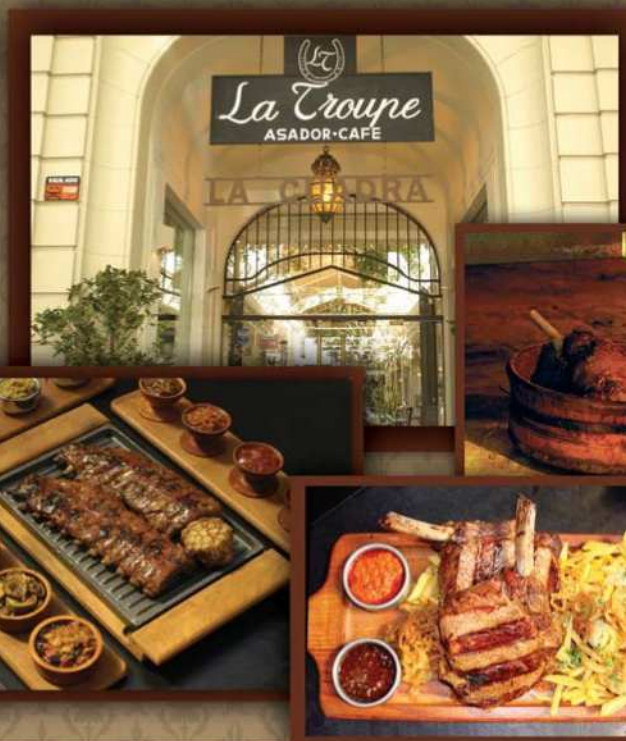
Conducen: Fernando Trocca, Martín Rebaudino y Martín Molteni

da DONATO
CUCINA PARADISO

Catering & alimentari fatti in casa
Un vero paradiso per gli amanti della buona cucina italiana

Av. Dorrego 1875 Buenos Aires - 4772 . 9625 / 4899 . 1126
www.dadonato.com

La Troupe
RESTAURANT - CAFE - CATERING



Abierto todos los días de 10 am a 1 am

En el Restaurant La Troupe, una antigua caballeriza de Palermo, los mejores cortes de carnes argentinas se perfuman en su grill a las brasas y su horno de barro a leña de quebracho y se tranforman en exquisitos sabores con acento francés.

ESPECIALIDADES

* Gigot de cordero
* Chuleton de ternera
* Ribs de cerdo.

Jorge Newbery 1651. Cap, Fed. Reservas: 4772-9339 // 4773 8694 // www.restaurantlatroupe.com.ar

//////// designed by EGO PROMO

Textos: Elisabeth Checa

en noviembre, **Trivento Bonarda 2007**

Esta uva está convirtiéndose en otro de los cepajes emblemáticos argentinos. Recién ahora se descubre el origen de la variedad en la Argentina: es francés, no italiano, como siempre se creyó. En todo caso, éste es un sabroso Bonarda de Maipú, con discreto paso por roble, perfecto para acompañar pastas mediterráneas.

cena *de luxe* en el St. Regis

Para presentar el vino de octubre, agasajamos a los socios del Club del Buen Beber con una comida especial preparada por la chef Romina Romeo en el marco esplendorosamente urbano del St. Regis, en el Sheraton Park & Tower de Buenos Aires. Con los picoteos y tapas de entrada, se sirvió uno de los componentes de la caja de vinos de octubre, la nueva cosecha del Champaña 2007 de Finca Flichman, a base de Chardonnay con toque de Merlot. Frescura y brios para acompañar vieiras y mejillones de estilo levemente peruano, bien sabrosos, y unos pinchos de langostinos y mollejas. El plato principal consistió en salmón blanco con vegetales salteados, *noisette* de papas, una sutil salsa cremosa, reducción de Chardonnay, el mismo que se pudo disfrutar en la mesa. Los socios quedaron encantados con esta combinación inefable, tan francesa, especialmente porque ese vino, a la manera de la Borgoña, fermentó tres meses en barrica. El postre siguió acompañando al vino: *mousse* de *mascarpone* con frutos rojos.

cata del mes de **octubre**

Fue en el Espacio Alta Vista y la dirigió el director comercial de la Bodega, el francés Benoit Berneron. Los socios se deslumbraron con el recorrido por los mejores vinos de esta bodega bicultural (franco-argentina). La recepción fue con el *champagne* Atemporal rosé, luminoso, de una asombrosa sutileza. Después, se probó la línea Single Vineyards, compuesta por tres Malbec de diferentes terruños: Single Vineyard Alizarine 2006, Single Vineyard Serenade 2006 y Single Vineyard Temis 2006.

Para terminar, un final emocionante: quesos y ricos bocados servidos con el Grande Reserve Terroir Selection 2006, *blends* de diferentes terruños de Malbec, el concepto opuesto. Fue una cata didáctica en la que los socios pudieron descubrir las particularidades de cada Malbec de diferentes *terroirs*. Y, por sobre todas las cosas, muy, muy placentera.

elgourmet.com

suscríbase a El Club del Buen Beber

4778-5469
www.elgourmet.com
elclubdelbuenbeber@elgourmet.com

Navidad premium

Con las mejores canastas navideñas y regalos

Super pan dulce bañado
con chocolate y con burbujas
de chocolate, speculoos,
gingerbread man, turrón
de almendras, figuras de
mazapán, cupcakes navideños

chocolate belga

Suca
chocolate pasión

Manzone 907- Acassuso (frente a la estación) - teléfono 4733-2009
info@sucachocolatepasion.com.ar www.sucachocolatepasion.com.ar

Mark's
DELI & COFFEE HOUSE

lunes a sábados 8.30 am a 9.30 pm
domingos y feriados 10.30 am a 9 pm

El Salvador 4701 (Palermo Viejo) / (011) 48.32.62.44
info@markscoffee.com / www.markscoffee.com

radio taxi alo

Las 24 hs.
Los 365 días
del año

VIAJES PACTADOS
MENSAJERÍA PUERTA A PUERTA
TRASLADOS ESCOLARES
CHOFERES Y MÓVILES IDENTIFICADOS
VIAJE MÍNIMO, SIN ADICIONAL EN CAP. Y PROV.

Nextel - 556*4430

4855-0455 4857-1111

viaje alo seguro

taller
de chocolate

Espacio de formación y asesoramiento en chocolate y azúcar

Cursos Intensivos y Regulares

Docente: Bernardo Celaya

www.tallerdechocolate.com.ar
info@tallerdechocolate.com.ar
54 11 4326 3752 - 54 11 1550064703
Ciudad de Buenos Aires - Argentina

programación elgourmet.com de **noviembre**

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
0.00	Villa della pasta	Desafío Gourmet	Método Gross	Desafío Gourmet	Villa della pasta	Desafío Gourmet	Velero al Caribe
0.30	Nueva cocina colombiana II	Boulangerie II	La huerta con Mónica	Boulangerie II	La huerta con Mónica	La huerta con Mónica	Boulangerie II
1.00	Un lugar en Mendoza	Celebraciones con Narda	Gourmet Marruecos	Celebraciones con Narda	Un lugar en Mendoza	Naturalmente Juliana	4 chefs, 4 ingredientes
1.30	Naturalmente Juliana	Gourmet Uruguay	Naturalmente Juliana	Gourmet Uruguay	Naturalmente Juliana	Celebraciones con Narda	Club Buen Beber
2.00	Velero al Caribe	Gourmand	Gourmand	Gourmand	Velero al Caribe	Método Gross	Un lugar en Mendoza
2.30	La Ruta del Riesling	De vinos, tequilas...	Notas de cata III	De vinos, tequilas...	La Ruta del Riesling	Villa della pasta	Rescate Gourmet
3.00	Rescate Gourmet	4 chefs, 4 ingredientes	Asia Latina	4 chefs, 4 ingredientes	Rescate Gourmet	Gourmet Uruguay	De vinos, tequilas...
3.30	ABC Gourmet	ABC Gourmet	ABC Gourmet	ABC Gourmet	Club Buen Beber	La Ruta del Riesling	Notas de cata III
4.00	Villa della pasta	Desafío Gourmet	Método Gross	Desafío Gourmet	Villa della pasta	Asia Latina	Nueva cocina colombiana II
4.30	Nueva cocina colombiana II	Boulangerie II	La huerta con Mónica	Boulangerie II	La huerta con Mónica	ABC Gourmet	Gourmet Marruecos
5.00	Un lugar en Mendoza	Celebraciones con Narda	Gourmet Marruecos	Celebraciones con Narda	Un lugar en Mendoza	Gourmand	Gourmand
5.30	Naturalmente Juliana	Gourmet Uruguay	Naturalmente Juliana	Gourmet Uruguay	Naturalmente Juliana	Desafío Gourmet	Velero al Caribe
6.00	Velero al Caribe	Gourmand	Gourmand	Gourmand	Velero al Caribe	La huerta con Mónica	Boulangerie II
6.30	La Ruta del Riesling	De vinos, tequilas...	Notas de cata III	De vinos, tequilas...	La Ruta del Riesling	Asia Latina	Nueva cocina colombiana II
7.00							
7.30							
8.00	Villa della pasta	Desafío Gourmet	Método Gross	Desafío Gourmet	Villa della pasta	ABC Gourmet	Gourmet Marruecos
8.30	Nueva cocina colombiana II	Boulangerie II	La huerta con Mónica	Boulangerie II	La huerta con Mónica	Gourmand	Gourmand
9.00	Rescate Gourmet	4 chefs, 4 ingredientes	Asia Latina	4 chefs, 4 ingredientes	Rescate Gourmet	Desafío Gourmet	Velero al Caribe
9.30	ABC Gourmet	ABC Gourmet	ABC Gourmet	ABC Gourmet	Club Buen Beber	La huerta con Mónica	Boulangerie II
10.00	Un lugar en Mendoza	Celebraciones con Narda	Gourmet Marruecos	Celebraciones con Narda	Un lugar en Mendoza	Naturalmente Juliana	4 chefs, 4 ingredientes
10.30	Naturalmente Juliana	Gourmet Uruguay	Naturalmente Juliana	Gourmet Uruguay	Naturalmente Juliana	Celebraciones con Narda	Club Buen Beber
11.00	Velero al Caribe	Gourmand	Gourmand	Gourmand	Velero al Caribe	Método Gross	Un lugar en Mendoza
11.30	La Ruta del Riesling	De vinos, tequilas...	Notas de cata III	De vinos, tequilas...	La Ruta del Riesling	Villa della pasta	Rescate Gourmet
12.00	Villa della pasta	Desafío Gourmet	Método Gross	Desafío Gourmet	Villa della pasta	Gourmet Uruguay	De vinos, tequilas...
12.30	Nueva cocina colombiana II	Boulangerie II	La huerta con Mónica	Boulangerie II	La huerta con Mónica	La Ruta del Riesling	Notas de cata III
13.00	Rescate Gourmet	4 chefs, 4 ingredientes	Asia Latina	4 chefs, 4 ingredientes	Rescate Gourmet	Asia Latina	Nueva cocina colombiana II
13.30	ABC Gourmet	ABC Gourmet	ABC Gourmet	ABC Gourmet	Club Buen Beber	ABC Gourmet	Gourmet Marruecos
14.00	Un lugar en Mendoza	Celebraciones con Narda	Gourmet Marruecos	Celebraciones con Narda	Un lugar en Mendoza	Gourmand	Gourmand
14.30	Naturalmente Juliana	Gourmet Uruguay	Naturalmente Juliana	Gourmet Uruguay	Naturalmente Juliana	Desafío Gourmet	Velero al Caribe
15.00	Velero al Caribe	Gourmand	Gourmand	Gourmand	Velero al Caribe	La huerta con Mónica	Boulangerie II
15.30	La Ruta del Riesling	De vinos, tequilas...	Notas de cata III	De vinos, tequilas...	La Ruta del Riesling	Naturalmente Juliana	4 chefs, 4 ingredientes
16.00	Villa della pasta	Desafío Gourmet	Método Gross	Desafío Gourmet	Villa della pasta	Celebraciones con Narda	Club Buen Beber
16.30	Nueva cocina colombiana II	Boulangerie II	La huerta con Mónica	Boulangerie II	La huerta con Mónica	Método Gross	Un lugar en Mendoza
17.00	Rescate Gourmet	4 chefs, 4 ingredientes	Asia Latina	4 chefs, 4 ingredientes	Rescate Gourmet	Villa della pasta	Rescate Gourmet
17.30	ABC Gourmet	ABC Gourmet	ABC Gourmet	ABC Gourmet	Club Buen Beber	Gourmet Uruguay	De vinos, tequilas...
18.00	Un lugar en Mendoza	Celebraciones con Narda	Gourmet Marruecos	Celebraciones con Narda	Un lugar en Mendoza	La Ruta del Riesling	Notas de cata III
18.30	Naturalmente Juliana	Gourmet Uruguay	Naturalmente Juliana	Gourmet Uruguay	Naturalmente Juliana	Asia Latina	Nueva cocina colombiana II
19.00	Velero al Caribe	Gourmand	Gourmand	Gourmand	Velero al Caribe	ABC Gourmet	Gourmet Marruecos
19.30	La Ruta del Riesling	De vinos, tequilas...	Notas de cata III	De vinos, tequilas...	La Ruta del Riesling	Gourmand	Gourmand
20.00	Villa della pasta	Desafío Gourmet	Método Gross	Desafío Gourmet	Villa della pasta	Desafío Gourmet	Velero al Caribe
20.30	Nueva cocina colombiana II	Boulangerie II	La huerta con Mónica	Boulangerie II	La huerta con Mónica	La huerta con Mónica	Boulangerie II
21.00	Rescate Gourmet	4 chefs, 4 ingredientes	Asia Latina	4 chefs, 4 ingredientes	Rescate Gourmet	Naturalmente Juliana	4 chefs, 4 ingredientes
21.30	ABC Gourmet	ABC Gourmet	ABC Gourmet	ABC Gourmet	Club Buen Beber	Celebraciones con Narda	Club Buen Beber
22.00	Un lugar en Mendoza	Celebraciones con Narda	Gourmet Marruecos	Celebraciones con Narda	Un lugar en Mendoza	Método Gross	Un lugar en Mendoza
22.30	Naturalmente Juliana	Gourmet Uruguay	Naturalmente Juliana	Gourmet Uruguay	Naturalmente Juliana	Villa della pasta	Rescate Gourmet
23.00	Velero al Caribe	Gourmand	Gourmand	Gourmand	Velero al Caribe	Gourmet Uruguay	De vinos, tequilas...
23.30	La Ruta del Riesling	De vinos, tequilas...	Notas de cata III	De vinos, tequilas...	La Ruta del Riesling	La Ruta del Riesling	Notas de cata III

3 MEGAS A $44 POR MES
DURANTE 6 MESES

0810.122.0200
WWW.FIBERTEL.COM.AR

FiberTel
El poder de Internet

PRODUCTO SUJETO A DISPONIBILIDAD GEOGRAFICA Y TECNICA. PROMOCION VALIDA PARA LOS PRODUCTOS FIBER 3M, SOLO PARA NUEVOS CLIENTES, DEL 01/10/2008 AL 30/11/2008 O HASTA AGOTAR STOCK DE 5000 MODEMS, LO QUE OCURRA PRIMERO. LA PROMOCION INCLUYE DICHO PRODUCTO CON UN ABONO DE $44 FINAL POR MES DURANTE 6 MESES. A PARTIR DEL 7MO MES CONSULTAR EL ABONO VIGENTE EN WWW.FIBERTEL.COM.AR - VER CONDICIONES, REQUISITOS DE CONTRATACION Y AREA DE COBERTURA DE LA PROMOCION PARA EL PRODUCTO FIBER 3M EN WWW.FIBERTEL.COM.AR. CABLEVISION S.A. – Y SUS EMPRESAS SUBSIDIARIAS - CUBA 2370 - CIUDAD AUTONOMA DE BUENOS AIRES. CP 1428. CUIT 30-57365208-4.

HUNGRÍA, JULIO 2008
ORDEN DE LOS CABALLEROS
DE LA MESA BLANCA
MARIANA SEBESS
Distinguida con la
GRAN CRUZ DE ORO

FRANCIA, NOVIEMBRE 2007
IV° FESTIVAL INTERNATIONAL
DES ARTS GOURMANDS
SALVADOR ARIEL LETTIERI
Pastelero Profesional IIAC Mausi Sebess
CUARTO LUGAR

BRASIL, OCTUBRE 2007
SERVICIO NACIONAL DE
APRENDIZAJE (SENAC)
Adopta para sus 220 sedes en todo el país
los manuales de técnicas de Mausi Sebess

ESPAÑA, ABRIL 2007
COPA ESPAÑA DE PASTELERÍA
SALVADOR ARIEL LETTIERI
Pastelero Profesional IIAC Mausi Sebess
SUB-CAMPEÓN

FRANCIA, ENERO 2007
BOCUSE D´OR
EMILIANO LAUTARO SABINO
Cocinero Profesional IIAC Mausi Sebess
REPRESENTÓ A LA ARGENTINA

MÉXICO, DICIEMBRE 2005
COPA AZTECA
EMILIANO LAUTARO SABINO
Cocinero Profesional IIAC Mausi Sebess
PRIMER PUESTO

EE.UU., SETIEMBRE 2005
ANNUAL CULINARY SUPER
CHALLENGE TEAM COMPETITION
FABIÁN DI PAOLO
Profesional en Artes Culinarias IIAC Mausi Sebess
MEDALLA DE BRONCE

LUXEMBURGO, NOVIEMBRE 2002
CULINARY WORLD CUP,
FERNANDO ORMAZÁBAL, OMAR PIEDRABUENA
MARCELO MOREIRA, ALDO GUSTAVO VELÁZQUEZ
REPRESENTANDO A LA ARGENTINA
Profesionales egresados IIAC Mausi Sebess
MEDALLA DE BRONCE

NIVEL INTERNACIONAL
MAUSI SEBESS
GASTRONOMIA PROFESIONAL

No nos eligen por ser los más grandes.

Nos eligen y nos reconocen por ser los mejores.

MAUSI SEBESS
ARTES CULINARIAS

CHOCOLATERO / PANADERO / PASTELERO / COCINERO PROFESIONAL
PROFESIONAL EN ARTES CULINARIAS
UNICO EN LA CATEGORIA
DE ENSEÑANZA PERSONALIZADA

www.mausiweb.com

Av Maipú 594 Vte. López, Buenos Aires, Argentina. Tel: (11) 4791-4355 y rotativas